БЕЛАРУСКІ ДЗЯРЖАЎНЫ ЎНІВЕРСІТЭТ

Т. А. Навагродскі

ЭВАЛЮЦЫЯ ТРАДЫЦЫЙ ХАРЧАВАННЯ БЕЛАРУСАЎ У XIX–XX стст.

МІНСК
БДУ
2015

УДК 392.8(=161.3)"19/20"
ББК 63.521(=411.3).425
Н15

Друкуецца па рашэнні
Рэдакцыйна-выдавецкага савета
Беларускага дзяржаўнага ўніверсітэта

Р э ц э н з е н т ы :
акадэмік *А. І. Лакотка*;
член-карэспандэнт НАН Беларусі
доктар гістарычных навук *М. Ф. Пілiпенка*

Навагродскі, Т. А.
Н15 Эвалюцыя традыцый харчавання беларусаў у XIX–XX стст. / Т. А. Навагродскі. – Мінск : БДУ, 2015. – 243 с.
ISBN 978-985-566-164-2.

На аснове разнастайных крыніц, фальклорна-этнаграфічнай літаратуры і матэрыялаў палявых этнаграфічных даследаванняў, сабраных аўтарам у экспедыцыях на працягу 1992–2014 гг. ва ўсіх гістарычна-этнаграфічных рэгіёнах Беларусі, даследаваны традыцыі харчавання беларускага этнасу, выдзелены і прааналізаваны састаўныя часткі культуры харчавання, паказаны змены, якія адбыліся ў XX ст. пад уплывам шэрагу фактараў.

УДК 392.8(=161.3)"19/20"
ББК 63.521(=411.3).425

ISBN 978-985-566-164-2

УВОДЗІНЫ

Традыцыі харчавання з'яўляюцца важнай часткай культуры этнасу. Яны найбольш трывала захоўваюць этнічную спецыфіку і ў меншай ступені падвергнуты зменам, таму выступаюць як важная крыніца пры даследаванні пытанняў гісторыі матэрыяльнай культуры і многіх спрэчных праблем этнічнай гісторыі.

Побач з тэрмінам «традыцыі народнага харчавання» ў этналогіі ўжываецца тэрмін «народная кулінарыя». У савецкай этналогіі было пашырана паняцце «ежа», пад якім разумелі, як правіла, толькі стравы. Астатнія ж кампаненты выпадалі з-пад увагі даследчыкаў. Таму мэтазгодна, на наш погляд, пры даследаванні гэтай з'явы ў этналогіі выкарыстоўваць тэрмін «традыцыі народнага харчавання», які ўключае ў сябе наступныя значэнні: прадукты і стравы з гэтых прадуктаў; спосабы і прыёмы прыгатавання; правілы паводзін, звязаныя з ужываннем ежы; трапезы, час і паслядоўнасць іх выкарыстання; майстэрства асобы, якая гатуе ежу; посуд.

Важна даследаваць тэарэтычныя аспекты традыцый харчавання этнасу. Тэарэтычныя распрацоўкі маюць важнае навуковае значэнне. Яны дапамогуць больш глыбока зразумець і асэнсаваць факты. Пра традыцыйную культуру харчавання беларусаў сабраны багаты этнаграфічны матэрыял, даследаваны яе асаблівасці, нядрэнна вывучаны асобныя перыяды, матэрыялы па народнай кулінарыі выкарыстоўваліся для гістарычна-этнаграфічнага раяніравання матэрыяльнай культуры Беларусі, выдзялення і разгляду асноўных яе структурных частак. Разам з тым не праводзіўся тэарэтычны аналіз традыцый народнага харчавання, не разглядаліся змены ў гэтай частцы культуры ў XX ст., амаль не паказана іх трансфармацыя і адаптацыя ў сучасны перыяд. Неабходна паказаць эвалюцыю асноўных элементаў традыцыйнай культуры харчавання беларусаў на працягу XIX–XX стст., шляхі выкарыстання традыцый

народнага харчавання ў наш час: у хатніх умовах, у рэстаранах і кафэ, у аграэкасядзібах.

Народная кулінарыя залежыць ад многіх фактараў, сярод якіх можна вылучыць прыродна-геаграфічны, сацыяльна-эканамічны; гістарычна-культурныя традыцыі; сезоннасць. Традыцыйная культура харчавання залежыць ад інтэнсіўнасці міжэтнічных кантактаў і культурнага ўзаемадзеяння народаў, а таксама ад наяўнасці і даступнасці зыходных сыравінных кампанентаў, узроўню развіцця навыкаў і ведаў у галіне кулінарнага майстэрства, уплыву запазычанняў і г. д.

Сукупнасць усіх вышэйпералічаных фактараў аказвае значны ўплыў на складванне і функцыянаванне спецыфічнай, характэрнай для пэўнага этнасу народнай кулінарыі. У наш час значэнне і ўплыў многіх фактараў значна змяншаюцца. Інтэнсіўныя міжэтнічныя кантакты, развіццё гандлёвых сувязей, сродкаў транспарту, спосабаў кансервацыі харчовых рэсурсаў, свабодны доступ да кулінарных тэхналогій – усё гэта значна змяншае ўплыў мясцовых геаграфічных, гаспадарчых і гістарычна-культурных фактараў на структуру харчавання этнасаў у розных гістарычна-культурных рэгіёнах.

Для этнасу або часцей нават для пэўнага рэгіёна, населенага блізкімі па культуры этнасамі, характэрна выпрацаваная стагоддзямі сістэма харчавання [329, с. 3–4]. Кожную сістэму харчавання ўтварае сукупнасць наступных кампанентаў: наяўнасць асноўных прадуктаў, ужываемых у ежу, і тыпы страў, прыгатаваных з іх; дадатковыя кампаненты (прыправы, дабавы і г. д.); спосабы апрацоўкі прадуктаў і прыгатавання страў; харчовыя забароны і перавагі; правілы паводзін, звязаныя з прыгатаваннем і ўжываннем ежы. Па кожнай з гэтых катэгорый прыкмет любая канкрэтная сістэма харчавання можа мець шэраг варыянтаў. Так, напрыклад, беларуская сістэма харчавання па наборы асноўных харчовых прадуктаў у пачатку XIX ст. мела лакальныя асаблівасці. На Палессі і ў Паазер'і значнае месца ў харчовым рацыёне займала рыба, у цэнтральных раёнах Беларусі, Падняпроўі, Панямонні – зерневыя, гародніна, у лясных раёнах – прадукты паляўніцтва, бортніцтва і збіральніцтва. У цэлым харчовы комплекс адлюстроўвае экалагічную адаптаванасць этнасу ці групы да канкрэтных умоў.

Калі ж нас не цікавяць этнічныя аспекты харчавання і мы не звяртаем увагі на нейкія другасныя дэталі, а вызначаем, які прадукт дае асноўную каларыйнасць ежы, у якім выглядзе ён ужываецца, якімі прадуктамі забяспечваецца неабходнасць у бялках, то можна гаварыць аб мадэлі харчавання [11, с. 19]. На нашу думку, мадэль харчавання больш гнуткая і рухомая, чым сістэма харчавання. У аснове адной сістэмы харчавання – некалькі мадэляў. Вынаходніцтва ці запазычанне якога-небудзь прадук-

ту, які паступова займае галоўнае месца ў харчовым рацыёне, прыводзіць да замены мадэлі або адначасовага існавання некалькіх (дзвюх і больш), што знаходзяцца ў розных спалучэннях. Для беларускай сістэмы харчавання да XIX ст. характэрна была зерневая мадэль, а з другой паловы XIX ст. да яе далучаецца і клубневая (за кошт актыўнага ўжывання бульбы). Зернева-клубневай мадэлі харчавання адпавядае аналагічны тып харчавання, пры якім асноўнае спажыванне крухмалу адбываецца за кошт выкарыстання зерневых і клубневых у выглядзе печанага жытняга хлеба, каш і разнастайных страў з бульбы.

Адна з асаблівасцей традыцыйнай культуры харчавання беларусаў – ужыванне экалагічна чыстых прадуктаў, тых, якія дае сама прырода і якія найбольш карысныя для арганізма, бо менавіта імі харчаваліся на працягу стагоддзяў нашы продкі, сфарміраваўшы пэўную мадэль. У апошні час усё больш хвароб аказваюцца напрамую звязанымі з нашымі перавагамі ў ежы і з пэўнымі прадуктамі (часцей за ўсё не характэрнымі для традыцыйнай кухні), якія мы штодзённа ядзім. Сёння становіцца ўсё відавочней неабходнасць харчавацца на аснове народных традыцый.

Уся карысная для здароўя чалавека інфармацыя змяшчаецца ў традыцыйных харчовых сістэмах, адмова ад якіх прывяла да праблем са здароўем насельніцтва, якое пагаршаецца ў буйных гарадах і прамысловых цэнтрах з шырокім ужываннем прадуктаў з сінтэтычнымі дабаўкамі (кансервантамі, фарбавальнікамі).

Любыя традыцыйныя падзеі, якія з'яўляюцца вельмі важнымі для грамадства ці для асобнага чалавека, не абыходзяцца без прыёму спецыяльнай ежы: дні нараджэння ці імяніны, вяселле, пахаванне, дзяржаўныя і рэлігійныя святы. Паводзіны чалавека, звязаныя са здабычай, захоўваннем, прыгатаваннем і ўжываннем ежы, выходзяць за межы задавальнення біялагічных патрэб чалавечага арганізма і характарызуюцца разнастайнымі формамі культуры [79, с. 13].

Традыцыйная культура харчавання яскрава адлюстроўвае стан жыцця этнасу, яго гісторыю. Так, перыяды росквіту і развіцця этнасу можна прасачыць па шырокім асартыменце выкарыстоўваемых прадуктаў, разнастайнасці відаў ужываемых страў, кулінарным майстэрстве. І наадварот, цяжкае эканамічнае становішча, перыяды разрух і войн, неўраджаяў, голаду збядняюць традыцыі ў галіне народнага харчавання. З-за прычын аб'ектыўнага характару не звяртаецца ўвага на якасны стан харчавання, бо ў такіх выпадках прыходзіцца думаць аб фізічным выжыванні. У галодныя часы беларусы ўжывалі ў ежу лебяду, акацыю, жалуды, гнілую мерзлую бульбу, а то і так абыходзіліся [15, л. 26, 29]. Можна заўважыць, што ў неспрыяльных экстрэмальных сітуацыях часам адбываецца зварот і вяртанне многіх народных кулінарных прыёмаў і традыцый, якія выйшлі з ужытку.

Наогул апазіцыя «традыцыя – інавацыя» ў галіне народнай кулінарыі вельмі ўмоўная, і часам цяжка правесці паміж імі мяжу: узнікшая навацыя за кароткі перыяд можа стаць традыцыяй, а ўстойлівая традыцыя з цягам часу забыцца і ўжо ў іншы гістарычны перыяд (часта ў выніку дыфузіі) успрымацца як навацыя. Працэс зараджэння і развіцця інавацыі ў культуры этнасу ў найбольш поўным выглядзе ўключае ў сябе чатыры асноўныя этапы: селекцыю, узнаўленне ці капіраванне, прыстасаванне ці мадыфікацыю, структурную інтэграцыю [327, с. 41]. Многія інавацыі ў галіне культуры харчавання беларусаў прайшлі ўсе чатыры этапы. Аднак у розных канкрэтных варыянтах уводзін інавацыі ў культуру этнасу некаторыя этапы могуць выпадаць ці зліваццa адзін з другім. Стравы з бульбы, якія з'явіліся ў беларускай народнай кулінарыі ў канцы XVIII ст., менш чым праз паўстагоддзе становяцца традыцыйнымі. Любое запазычанне не прыжывецца, калі грамадства да гэтага не падрыхтавана. Але калі, напрыклад, у кулінарыі ёсць пэўная ніша, то яна абавязкова запоўніцца, пры ўмове, што гэта не парушае агульнай кулінарнай традыцыі.

Узяўшы пад увагу, што запазычанні і новыя традыцыі – гэта адзін са шляхоў развіцця культуры, можна гаварыць аб эвалюцыі сістэмы традыцыйнага харчавання беларусаў у XX ст.

Суадносіны паміж ежай расліннага і жывёльнага паходжання вар'іруюцца на працягу розных гістарычных перыядаў і вельмі цесна звязаны з гаспадарча-культурным тыпам. Мы можам прыкладна вызначыць характар харчавання пэўнага этнасу. У беларусаў да пачатку XX ст. пераважаў раслінны характар харчавання. Структурны аналіз страў беларускай народнай кулінарыі паказвае, што большасць з іх састаўлялі мучныя, крупяныя, гароднінныя стравы, гэта значыць стравы расліннага паходжання, прыгатаваныя з прадуктаў земляробства.

Спажыванне ежы ў паўсядзённым жыцці адбываецца амаль заўсёды ў форме трапезы, у пэўнай паслядоўнасці [190, с. 63]. Звычайна трапеза складаецца з некалькіх відаў ежы, уключаючы напоі. Асноўную функцыянальную нагрузку выконваюць штодзённыя трапезы. Яны ўтвараюць ядро ўсёй сістэмы харчавання этнасу. Святочная трапеза з самага пачатку ўзнікла як апазіцыя ў адносінах да штодзённай. Відавочна, штодзённая трапеза задавальняла патрэбы людзей. А для свят заўсёды характэрна ўжыванне больш багатай і разнастайнай ежы. У залежнасці ад часу прыёму трапезы выдзяляюць ранішнія, дзённыя, вячэрнія; у залежнасці ад месца прыёму – хатнія, палявыя, у гасцях. Пры даследаванні трапез як кампанента народнай кулінарыі пэўнага этнасу неабходна звярнуць увагу на іх колькасць (за дзень), час правядзення, склад удзельнікаў; зафіксаваць адрозненні трапез, вызначыць паслядоўнасць, у якой ужываюцца розныя віды страў у складзе

трапезы. Любая трапеза ўяўляе, нарэшце, дзеянне з пэўным знакавым зместам, таму з'яўляецца вельмі карыснай крыніцай для этналагічнага вывучэння.

Важна звярнуць увагу на вывучэнне народнага застольнага этыкету. Менавіта за сталом, калі сабіраліся ўсе члены сям'і, перадаваліся ад старэйшага пакалення малодшаму вопыт, пэўныя веды, многія сямейныя традыцыі, засвойваліся нормы маралі і правілы паводзін. Характэрнай асаблівасцю беларускай народнай гасціннасці былі прымус і прынука. У час застолля пасля падачы кожнай стравы гаспадары павінны былі запрашаць гасцей паспытаць яе са словамі: «Паспрабуйце, госці дарагія. Ешце на здароўе» і г. д. Калі гаспадар або гаспадыня дрэнна застаўлялі («прымушалі») гасцей есці стравы, то лічылася, што застолле было не вельмі ўдалым, і, вярнуўшыся з гасцей, гаварылі: «Усяго за сталом хапала: і ежы, і напояў, толькі прымусу не было».

Адной з галоўных частак народнай кулінарыі з'яўляюцца стравы – аснова, тое, з чаго кожная трапеза складаецца. Яны найбольш хутка і адчувальна рэагуюць на змены ў гістарычным і сацыяльна-эканамічным развіцці. Пры этналагічным вывучэнні страў мэтазгодна рабіць іх класіфікацыю. У залежнасці ад складнікаў выдзяляюць наступныя віды страў: мучныя, крупяныя, гароднінныя, малочныя, мясныя, рыбныя, грыбныя, з яек. Асобную групу састаўляюць напоі. Напоі як кампанент харчавання ў асноўным прызначаны для задавальнення чалавечага арганізма вадкасцямі. Акрамя таго, ёсць састаўныя стравы, у склад якіх уваходзяць некалькі кампанентаў у розных спалучэннях. У склад традыцыйнай беларускай стравы – мачанкі (верашчакі, пражаніны), напрыклад, уваходзяць наступныя кампаненты: мука, вада, соль, сала, каўбаса, свіныя рэбры, цыбуля, перац.

Пры даследаванні тэхналогіі прыгатавання страў мэтазгодна звярнуць увагу на этнічныя асаблівасці прыёмаў і спосабаў прыгатавання, а таксама на прадметы хатняга начыння, якія выкарыстоўваюць. Апрацоўка прадуктаў і спосабы прыгатавання страў даследаваліся этнолагамі значна менш, чым іншыя бакі матэрыяльнай культуры беларусаў, ды і разглядаліся яны ў асноўным пры апісанні страў. Сярод спосабаў і прыёмаў прыгатавання ежы найбольш вядомыя варка, пячэнне, тушэнне, тамленне і г. д. Асноўная бінарная апазіцыя на ўзроўні тэхналогіі прыгатавання страў праходзіць па восі «сырое – прыгатаванае». Так, для традыцыйных прыёмаў прыгатавання ў беларускай народнай кулінарыі характэрна выкарыстанне вялізных непадзеленых мас – запяканне цэлай нагі (кумпяк), цэлага страўніка, цэлага гуся, цэлай рыбіны, або, наадварот, змяльчэнне, драбненне, расціранне прадукту, гэта значыць ператварэнне яго яшчэ да цеплавой апрацоўкі ў рубленую масу, фарш, пюрэ, незалежна ад таго, мяса

гэта, гародніна ці грыбы. Прыкладам страў, прыгатаваных першым спосабам, з’яўляюцца пячыста, кумпяк, смажаны гусь і г. д., другога спосабу – дранікі, клёцкі, камы і г. д. Першы спосаб больш старажытны, другі – характэрны для позняга часу, але іменна ён атрымаў у беларускай кулінарыі найбольшае развіццё.

У традыцыйнай культуры харчавання ёсць дзве процілеглыя асаблівасці. З аднаго боку, яна характарызуецца ўстойлівасцю, нават у нейкай ступені кансерватыўнасцю (асабліва абрадавыя віды страў); з другога – менавіта ў галіне народнай кулінарыі добра відаць міжэтнічныя сувязі на ўсіх узроўнях (выкарыстанне прадуктаў, тэхналогія прыгатавання, посуд і г. д.).

Спецыфіка феномена харчавання найбольш поўна раскрываецца ў фразе, якая належыць французскаму антраполагу Клоду Леві-Стросу: «Чалавецтва пачынаецца з кухні». Ён жа лічыў, што найбольш ранні пераход ад прыроды да культуры адбываецца ў працэсе прыгатавання ежы. Наша задача – глыбока і ўсебакова даследаваць гэту важнейшую частку нацыянальнай культуры.

Глава 1
ГІСТОРЫЯ ЭТНАЛАГІЧНАГА ВЫВУЧЭННЯ ТРАДЫЦЫЙ ХАРЧАВАННЯ БЕЛАРУСАЎ, КРЫНІЦЫ І МЕТАДЫ ДАСЛЕДАВАННЯ

1.1. ГІСТОРЫЯ ЭТНАЛАГІЧНАГА ВЫВУЧЭННЯ ТРАДЫЦЫЙ ХАРЧАВАННЯ БЕЛАРУСАЎ

Традыцыйная культура харчавання – багатая частка нацыянальнай культуры. Рознабаковае вывучэнне традыцый харчавання беларусаў неабходна як для глыбокага разумення багатага гістарычнага вопыту народа, так і для дзейнасці па развіцці і ўзбагачэнні беларускай нацыянальнай культуры.

У гістарыяграфіі, звязанай з вывучэннем беларускай народнай кулінарыі, можна ўмоўна выдзеліць некалькі перыядаў.

На працягу XIX – пачатку XX ст. ішоў працэс назапашвання фактычнага матэрыялу па беларускай народнай кулінарыі. Матэрыялы пра ежу публікаваліся ў мясцовых выданнях і давалі характарыстыку харчавання насельніцтва ў асобных губернях і паветах. Вялася збіральніцкая работа, але не было адзінства ў разуменні прадмета даследавання і методыкі збору матэрыялу.

Першыя і даволі нешматлікія звесткі аб ежы беларусаў пачатку XIX ст. знаходзім у акадэміка В. Севяргіна, які расказаў пра сваё падарожжа па заходніх правінцыях Расіі. Даследчык падрабязна апісаў уласцівасці і тэхналогію прыгатавання аднаго з гатункаў пітнога мёду, які ён называе «ковенскім ліпцам» [263, с. 115–133]. Параўнальны матэрыял аб ежы і харчаванні беларускай і літоўскай вёскі прыводзіць А. Г. Кіркор [110, с. 138–141]. Ён апісвае ў сваіх нарысах ежу палешукоў, прыводзіць цікавыя звесткі аб святочна-абрадавай ежы беларусаў. Этнограф

падрабязна апісаў святкаванне куцці, а таксама стравы, якія падаюць на куццю, звярнуў увагу на асаблівасці яе святкавання ў католікаў Беларусі [85, с. 277–288, 339–361]. Асобныя даныя аб харчаванні насельніцтва Гродзенскай губерні мы знаходзім у П. Баброўскага. Звяртае на сябе ўвагу паведамленне, што «на вышэйшых ступенях адукацыі людзі харчуюцца больш мясам; плады, зяляніна, дзічына, розныя каланіяльныя творы выцясняюць значнае ўжыванне хлеба. У гарадах хлеб ядуць менш, чым у сёлах» [163].

Апісанне штодзённай і святочна-абрадавай ежы, харчавання розных этнічных груп і слаёў насельніцтва Магілёўскай губерні прыводзіцца ў першай кнізе А. С. Дэмбавецкага [77]. Даследчык падрабязна апісаў стравы шляхецкай і мяшчанскай кухняў, звярнуўшы ўвагу на тое, што хлеб у шляхты і мяшчан значна лепшай якасці, чым на сялянскім стале, а «ежа гатуецца чыста і добра, стол наогул здаровы і сытны». Ю. Ф. Крачкоўскі ў сваёй працы «Быт заходнерускага селяніна» дае апісанне ежы селяніна на працягу ўсяго года, выдзяляючы штодзённую, святочную і абрадавую ежу [124, с. 185 – 189]. Ён прыводзіць тэхналогію прыгатавання некаторых страў, падрабязна апісвае такі звычай, як «пярэзвы»: «У святы ў сялян бываюць “пярэзвы”. Пярэзвы заключаюцца ў тым, што родныя ідуць адзін да другога на абед, вячэру і г. д. Калі сёння, да прыкладу, адна сям’я гасціла ў другой, у наступны раз ролі мяняюцца. “Пярэзвы” працягваюцца два, тры дні, часам нядзелю, бываюць і адзін дзень. Час для “пярэзваў” выбіраецца летні». Асобныя апісанні ежы ёсць у М. Анімеле [1]. П. Шпілеўскі ў сваіх запісах аб падарожжы па Беларусі таксама разглядае ежу і харчаванне беларусаў. Аўтар прыводзіць цікавыя матэрыялы аб нарыхтоўцы і захоўванні прадуктаў, апісвае застоллі некаторых асоб (пане Каханку), упамінае аб шматлікіх занятках і промыслах насельніцтва [317].

Пытанні харчавання насельніцтва Віцебшчыны бегла закранае А. М. Семянтоўскі [265, с. 13]. Найбольш поўна і падрабязна ежа і харчаванне насельніцтва Віцебскай губерні апісаны і часткова даследаваны ў працах П. В. Шэйна [315, с. 25–40, 66–73, 369–370] і асабліва М. Я. Нікіфароўскага [204, с. 3–96].

Праца М. Я. Нікіфароўскага складаецца з чатырох частак, апісанню традыцый харчавання прысвечана першая з іх. У раздзеле «Ежа, едзіва, паядуха, прорва, жратва, момна» грунтоўна разглядаецца харчаванне беларусаў сярэдзіны XIX ст. Аўтар прыводзіць класіфікацыю ежы, выдзяляючы наступныя групы: хлебныя прыгатаванні; стравы і варывы; мясныя стравы, пячыста; выпадковыя стравы; маканіна; «дабавы і даклады»; «ласонікі і паласункі». М. Я. Нікіфароўскі падрабязна характарызуе 112 страў народнай кулінарыі з мукі, круп, гародніны, мяса,

рыбы, садавіны і іншых прадуктаў. Даецца не толькі апісанне прыгатавання гэтых страў, але і час, парадак, у якіх выпадках жыцця і кім яны ўжываюцца. Кожная страва абазначана мясцовымі назвамі [21, с. 169]. Вучоны-этнограф адзначае змены ў беларускай народнай кулінарыі, якія адбыліся за апошнія дзесяцігоддзі ва ўмовах капіталізму.

Многа цікавых звестак аб народнай кулінарыі беларусаў Віцебскай губерні прыводзіць П. В. Шэйн, выкарыстаўшы часткова матэрыялы М. Я. Нікіфароўскага, які на працягу дваццаці год быў карэспандэнтам П. В. Шэйна. Таму іх працы пераклікаюцца. Акрамя таго, П. В. Шэйн нядрэнна апісаў святочна-абрадавую ежу, штодзённыя трапезы і трапезы, звязаныя са святамі каляндарнага цыкла. Этнограф паказаў адрозненні ў летняй і зімовай ежы, ахарактарызаваў дзіцячую ежу. Ён звярнуў увагу на такую дзіцячую страву, як кармушка, для прыгатавання якой кавалачкі хлеба аблівалі вадой і варылі да кансістэнцыі кашы. Гэта страва была распаўсюджана сярод бедных сялян, і, як зазначае П. В. Шэйн, ад яе ў малых дзяцей былі моцныя страўнікавыя расстройствы, якія часта заканчваліся смерцю.

Грунтоўна разглядаюцца многія пытанні беларускай народнай кулінарыі Е. Р. Раманавым у VIII выпуску «Беларускага зборніка» [255]. Ён характарызуе штодзённыя і святочна-абрадавыя стравы, апісвае прадукты, якія ўжываліся для іх прыгатавання, робіць спробу класіфікацыі страў, звязаных з абрадамі сямейнага цыкла і са святамі народнага календара. Асабліва цікавае апісанне прыводзіць вучоны велікоднай і каляднай трапез. Чатыры меню абедзеннай трапезы (поснай штодзённай, скаромнай штодзённай, поснай святочнай, скаромнай святочнай), прыведзеныя этнографам паралельна для бедных і заможных сямей, даюць магчымасць дыферэнцыраванага вывучэння харчавання ў залежнасці ад маёмаснага стану сям'і, параўнальнага вывучэння ежы ў час посту і ў скаромныя дні. Е. Р. Раманаў прыводзіць даныя аб часе і парадку правядзення трапез, апісвае правілы паводзін за сталом.

Шматлікія звесткі аб самых розных аспектах народнай кулінарыі беларусаў Смаленшчыны прыводзіць у сваім слоўніку У. М. Дабравольскі [80]. Акрамя тлумачэння слоў аўтар вельмі часта дае падрабязнае апісанне страў на пэўную літару, спосабаў і прыёмаў іх прыгатавання, характарызуе многія абрады і святы, у якіх знайшлі адлюстраванне пытанні ежы і харчавання. Этнограф звяртае ўвагу на абавязкі жанчыны на працягу дня, якія звязаны з прыгатаваннем і спажываннем ежы. Ён падкрэслівае, што жанчына павінна згатаваць страву, каб яна была крыху недасоленай. Даследчык звяртае ўвагу на змены, якія адбыліся ў харчаванні беларусаў Смаленшчыны.

Традыцыі харчавання беларусаў Усходняга Палесся знайшлі адлюстраванне і ў рабоце Ч. Пяткевіча аб матэрыяльнай культуры рэгіёна «Рэчыцкае Палессе», якая выйшла ў 1928 г. у Кракаве асобным выданнем [246]. Матэрыялы, сабраныя аўтарам, даюць нам уяўленне аб багацці традыцый харчавання палешукоў Усходняга Палесся і з'яўляюцца карыснай крыніцай па вывучэнні народнай кулінарыі дадзенага рэгіёна.

Асобныя пытанні народнай кулінарыі даследуе ў сваіх працах М. В. Доўнар-Запольскі [80, с. 61–159, 257–317]. Так, у артыкуле «Беларусы: Этнаграфічны нарыс» ён разглядае асаблівасці беларускай памінальнай трапезы – «дзяды». Абрадавая ежа на вяселлі, і асабліва каравай, даследуюцца вучоным у працах «Беларускае вяселле ў культурнарэлігійных перажытках» і «Рытуальнае значэнне каравайнага абраду ў беларусаў».

Матэрыялы па беларускай народнай кулінарыі друкаваліся на старонках польскамоўных выданняў. У вывучэнне традыцый харчавання беларусаў значны ўклад унеслі польскія этнографы, якія займаліся не толькі зборам і сістэматызацыяй фактычнага матэрыялу, але і праводзілі яго аналіз і абагульненне, выкарыстоўвалі для распрацоўкі навуковых тэорый і канцэпцый.

У артыкуле Марыі Чарноўскай «Рэшткі славянскай міфалогіі, захаваныя ў звычаях вясковага люду на Белай Русі (Магілёўская губерня)», які быў надрукаваны ў 1817 г. у «Дзённіку Віленскім», даецца апісанне асаблівасцей абрадавых трапез на Радаўніцу і Купалле. Аўтар адзначала, што на купальскую трапезу жанчыны прыносілі варэнікі з грэцкай мукі, напханыя затлушчанымі канаплямі і дробна пакрышанай цыбуляй. Пасля варкі такія варэнікі сушылі, пасля чаго яны рабіліся цвёрдымі. Больш падрабязней М. Чарноўская апісала трапезу на Радаўніцу, якая адбывалася на могілках. На гэта свята абавязковымі стравамі былі мёд, тварог, бліны з грэцкай мукі, яйкі, каўбаса або вэнджаная свініна. Таксама прыносілі бліны, яечню, грыбы, смажанае мяса. З тымі, хто быў зусім бедны і не мог прыгатаваць абрадавыя стравы, дзяліліся больш заможныя гаспадары. Даследчыца не абмяжоўваецца пералікам страў, але і дае комплекснае апісанне трапезы на Радаўніцу, апісвае сімвалічныя дзеянні [168, с. 24].

Апісанне польскай кухні ў яе развіцці даецца ў рабоце Л. Галамбёўскага «Дамы і двары». У ёй аўтар упершыню характарызуе «літоўскія» (беларускія) стравы, дае іх беларускія назвы (пражно, куцця, талакно, лямешка і інш.), змяшчае апісанне больш за 20 страў беларускай народнай кулінарыі [168, с. 30].

У кулінарным даведніку «Літоўская гаспадыня», першае выданне якога было ў 1848 г., а пазней яно неаднаразова перавыдавалася, змеш-

чана вялікая колькасць спосабаў і прыёмаў прыгатавання страў. У 1993 г. у серыі «Літаратурныя помнікі Беларусі» гэта праца перавыдадзена ў перакладзе на беларускую мову, слова да чытача напісаў беларускі даследчык А. І. Мальдзіс. Вучоны лічыць, што аўтарам «Літоўскай гаспадыні» з'яўляецца Ганна Цюндзявіцкая, жонка маршалка шляхты Барысаўскага павета, якая апекавалася над сялянамі, сабірала народныя рэцэпты і правярала іх на практыцы. Даведнік утрымлівае мноства вельмі цікавых і карысных і ў наш час парад і рэкамендацый: як захоўваць, сушыць, саліць, кансерваваць гародніну і садавіну, як варыць розныя варэнні, як рабіць унікальныя наліўкі і настойкі. У ім даецца мноства кулінарных рэцэптаў: як рабіць розныя віды сыроў (просты мясцовы, салодкі тлусты сыр, салодкі сыр, зафарбаваны суніцамі і малінай, зялёны сыр і інш.), як гатаваць мясныя каўбасы (гаспадарская, літоўская, для працяглага захоўвання), рыбныя стравы (вэнджаныя плоткі, хатні ласось з вэнджанага сома і інш.), стравы з дзічыны (дзікія качкі, бакасы, прыгатаваныя на зіму) і інш. [148]. Наогул, гэта праца – важная крыніца па традыцыях харчавання сярэдняй і заможнай шляхты. Аналагічныя звесткі змешчаны ў іншых кулінарных даведніках («Кухар дасканалы»(1825), «Літоўскі кухар» (1860)).

Значную колькасць звестак аб беларускай кухні змяшчае «Кухарка літоўская», якая была выдадзена ў 1854 г. у Вільні на польскай мове Вінцэнтай Завадскай і затым шматразова перавыдавалася. У ёй аўтар дае прыкладны пералік страў на абед па днях тыдня для кожнага месяца, спіс страў у перыяд посту, халодныя і гарачыя стравы на сняданак. Праца складаецца з дваццаці раздзелаў, дзе даецца апісанне рэцэптуры супоў, страў з гародніны, мяса, яек, грыбоў, салатаў, дэсертаў, напояў, спосабаў выпечкі хлеба. Рэцэпты суправаджаюцца апісаннем самога працэсу прыгатавання і карыснымі парадамі наконт прымянення таго ці іншага прадукту і спосабу падачы стравы на стол. Для зручнасці карыстання ў кнізе прыведзены слоўнік кулінарных тэрмінаў, меры даўжыні, вагі і ліку, а таксама меню абедаў на ўвесь год. Сярод інгрыдыентаў многіх страў фігуруюць прадукты, якія пазней зніклі або сталі рэдкімі, напрыклад некаторыя віды дзічыны, карысныя пароды рыб, амарэткі, англійскі перац, лімонная соль [87].

У апісанні вясельнага абраду ў Ваўкавыскім павеце М. Федароўскага, якое ён закончыў у 1878 г., змешчаны матэрыялы аб асаблівасцях абрадавых традыцый харчавання мясцовых жыхароў. Гэта значная работа, якая складаецца са 144 старонак рукапіснага тэксту. У ёй аўтар разглядае ўсе этапы беларускага вяселля, апісвае рытуальныя дзеянні, удзяляе ўвагу апісанням абрадавых страў і напояў. Федароўскі збіраў матэрыялы ў Ваўкавыскім, Пружанскім, Слонімскім, Навагрудскім і іншых паветах.

Даследчык ажыццяўляў збор фактычнага матэрыялу шляхам уключанага назірання: пры любым зручным выпадку ён стараўся трапіць да сялян на вяселле і падрабязна ўсё занатаваць. Так, напрыклад, М. Федароўскі дасканала апісвае працэс выпечкі вясельнага караваю. Ён заўважае, што ў гэтай мясцовасці «караваяў усіх робяць дванаццаць. З іх адзін найбольшы, які завуць старшым, робіць старшая каравайніца; іншыя ж, што завуцца каравайчыкамі, разам з чатырма падоўжанымі калачамі робяць яе сяброўкі...» [301, с. 35]. Усе этапы выпечкі караваю суправаджаюцца абрадавымі песнямі, тэксты якіх аўтар змяшчае ў працы. Апісанне вясельнага абраду ілюструюць 208 песень.

У 1912 г. быў надрукаваны грунтоўны артыкул Вандаліна Шукевіча, дзе апісаны тэхналогіі выпечкі хлеба ў Лідскім павеце і звязаныя з ім абрады і звычаі [342]. У ім аўтар дае падрабязнае апісанне дзяжы, указвае, з якіх парод дрэў яе рабілі, дзе яна захоўвалася, якія меры прымянялі, калі дзяжа псавалася. Этнограф падрабязна спыняецца на тэхналогіі выпечкі хлеба, адзначае некалькі спосабаў праверкі яго гатоўнасці. Напрыклад, даследчык адзначае, што ў Лідскім павеце гатоўнасць хлеба правяралі наступным чынам: вынятую булку клалі на далонь і другой рукой стукалі па руцэ – гатовы хлеб падскочыць; датыкаліся носам да верхняй скарынкі – калі хлеб гатовы, то з яго вільгаць ужо выпарылася і ён не пячэцца. Спосабы праверкі гатоўнасці хлеба, апісаныя В. Шукевічам у пачатку ХХ ст., знаходзяць сваё пацвярджэнне падчас працы ў этнаграфічных экспедыцыях у наш час. Акрамя выпечкі хлеба этнограф апісвае мясцовую тэхналогію прыгатавання саладухі, паведамляе спосабы выпечкі бліноў, спыняецца на звычаях і абрадах, звязаных з хлебам [342].

Праца К. Машынскага «Усходняе Палессе», выдадзеная ў 1928 г., напісана на аснове матэрыялаў экспедыцыі 1914 г. у Рэчыцкі і Мазырскі паветы Мінскай губерні, дзе асноўным інфарматарам вучонага быў Ч. Пяткевіч. Выкарыстоўваючы эвалюцыйны метад, К. Машынскі паказвае элементы культуры ў іх развіцці. Ён характарызуе найбольш пашыраныя штодзённыя стравы ў гэтым рэгіёне, звяртае ўвагу на абрадавыя стравы, дае параўнальны аналіз некаторых страў у розных рэгіёнах Беларусі. У першым томе «Народнай культуры славян», які выйшаў у 1929 г., К. Машынскі дае грунтоўны аналіз элементаў матэрыяльнай культуры славянскіх народаў [339]. Матэрыялы аб традыцыях харчавання змешчаны ў двух раздзелах: «Захаванне харчавання і сыравіны» і «Прыгатаванне ежы», якія прааналізаваны ў манаграфіі М. Міхайлеца [168, с. 99–101].

У рабоце Ч. Пяткевіча аб матэрыяльнай культуры рэгіёна ў шостым раздзеле «Нарыхтоўка прадуктаў харчавання» даследчык падра-

бязна апісвае працэс нарыхтоўкі гародніны, вырабу крупаў, тэхналогію вытворчасці напояў, спосабы і прыёмы прыгатавання розных страў (кіслыя стравы, крупнікі, паўкашы, кашы, стравы з зернебабовых і кукурузы, мёд, малочныя прадукты, мяса і мясныя стравы, прыправы), кухонныя прадметы. Напрыклад, апісваючы сала, этнограф зазначае: «Пасля хлеба і солі першае месца ў палешука займае сала. Ядуць яго з усім іншым, часам толькі дома, у лесе, на полі, на лузе, на далёкім балоце падчас касавіцы, што цягнецца з 7 да 10 дзён, а нярэдка да двух тыдняў, і ва ўсіх падарожжах. Спажываюць сырым, гатаваным, смажаным на патэльні дома, печаным на ражончыку ў лесе і ў полі пры вогнішчы; ва ўсе баршчы, крупнікі і іншыя супы і кашы – рассквараным...» [246, с. 141]. Матэрыялы, сабраныя Ч. Пяткевічам, даюць нам уяўленне аб багацці традыцый харчавання жыхароў Усходняга Палесся і з'яўляюцца карыснейшай крыніцай па вывучэнні народнай кулінарыі дадзенага рэгіёна [245, 246]. Беларускі этнолаг М. Міхайлец слушна лічыць, што матэрыялы, прадстаўленыя Ч. Пяткевічам у сваім даследаванні, перасягаюць усё, што было сабрана дагэтуль усімі разам узятымі польскімі этнолагамі па гэтай праблеме, і параўнаць «Рэчыцкае Палессе» Ч. Пяткевіча можна толькі з працай «Нарысы простанароднага жыцця-быцця ў Віцебскай Беларусі і апісанне прадметаў ужытку: Этнаграфічныя дадзеныя» М. Я. Нікіфароўскага [168].

У 20-я гг. XX ст. была працягнута работа па вывучэнні традыцыйнай ежы насельніцтва Беларусі. З'явіўся шэраг прац, у якіх знайшлі адлюстраванне якасць харчавання розных груп насельніцтва, змены, якія адбываліся ў харчаванні за пэўныя прамежкі часу. Яны былі напісаны супрацоўнікамі ЦСУ, якія пачынаючы з 1919 г. кожны год праводзілі анкетныя абследаванні гарадскога, а з 1920 г. – і сельскага насельніцтва з мэтай устанавіць правільныя нормы харчавання рабочых і служачых [31]. У выніку абагульнення даных з'явіліся найбольш значныя артыкулы А. В. Каляды [113, с. 86–106], А. Соркіна, П. Парцыенкі [223] і інш.

Матэрыялы пра ежу і харчаванне асобных населеных пунктаў у 1920-я гг. друкаваліся на старонках краязнаўчага часопіса «Наш край», які ўжо ў першым нумары за 1925 г. змясціў праграму «Што рабіць раённым краязнаўчым таварыствам», дзе прапаноўвалася ў раздзеле «Быт кожнай з нацыянальных груп раёна» дасылаць наступныя звесткі па ежы: «Улюбёныя стравы і пітво. Ці п'юць гарбату? Што пілі замест гарбаты, калі яе не было? Спосабы гатавання піва, квасу, брагі, самагонкі. Па магчымасці апісаць дзень-у-дзень яду сярэдняй сялянскай сям'і з адзначэннем свят, з паказчыкам гатавання страў». Найбольш цікавыя адказы на праграму, надрукаваную ў часопісе, утрымліваюцца ў артыкуле А. Нямцова «Замоскі сельсавет Асіповіцкага раёна Бабруйскай

акругі», дзе прыводзяцца падрабязныя даныя аб харчовым меню на тыдзень на аднаго чалавека, даецца апісанне шматлікіх страў, спосабаў іх прыгатавання, прадметаў хатняга начыння, апісваецца святочна-абрадавая ежа[1], а таксама артыкул Т. П. Кулакова і М. С. Валатоўскага «Крукавіцкі сельсавет Азарыцкага раёна на Мазыршчыне», у якім ёсць асобны раздзел «Ежа і пітво» [126, с. 23]. Аўтары прыводзяць апісанне трох штодзённых трапез, а таксама страў, якія ўжываюцца на кожнай з гэтых трапез. Даецца апісанне тэхналогіі прыгатавання некаторых страў, а таксама посуду, які пры гэтым выкарыстоўваецца. Цікавы матэрыял па народнай кулінарыі Чэрвеньшчыны ёсць у артыкуле М. Касяровіча «Пра быт на Чэрвеньшчыне» [107, с. 52–58]. Вучоны-краязнаўца апісвае прадукты, якія дае насельніцтву сельская гаспадарка (мука, крупы, гародніна і інш.), а таксама пералічвае стравы, якія тут гатавалі з гэтых прадуктаў.

Даныя пра ежу ёсць у артыкулах, прысвечаных санітарна-бытавому вывучэнню асобных вёсак. Матэрыялы, змешчаныя ў гэтых артыкулах, даюць дастаткова поўнае ўяўленне аб усіх элементах народнай кулінарыі ў 20-я гг. XX ст. [283, с. 52–53; 23, с. 58; 86, с. 47–48; 312, с. 44; 200, с. 54; 58, с. 33–34]. Тут мы знаходзім даныя аб прадуктах, якія ўжываліся, іх нарыхтоўцы і захоўванні, аб стравах, якія з іх гатуюць, аб часе і парадку правядзення трапез, святочна-абрадавай ежы, ежы ў час посту і г. д.

У канцы 1920-х гг. была выдадзена праца І. А. Сербава «Вічынскае паляні», у якой раздзел «Ежа і напіткі» прысвечаны вывучэнню ежы і харчавання насельніцтва Беларускага Палесся [267, с. 72–75]. Аўтар падрабязна апісвае тэхналогію прыгатавання некалькіх дзясяткаў страў і напояў, якія гатавалі тут з прадуктаў расліннага паходжання, прыводзіць звесткі аб парадку ажыццяўлення трапезы і правілах паводзін у час яе правядзення. «За сталом сябры сям'і займаюць свае месцы без захоўвання якіх-небудзь праў старшынства, але між тым жанчына ніколі не сядзе на лаве вышэй мужчыны», – зазначае І. А. Сербаў.

У працы А. К. Сержпутоўскага «Прымхі і забабоны беларусаў-палешукоў» ёсць раздзел «Яда й піццё», у якім акрамя прыкмет і павер'яў, звязаных з прыгатаваннем і ўжываннем ежы, прыводзяцца цікавыя і падрабязныя звесткі аб тэхналогіі прыгатавання страў, спосабах захоўвання прадуктаў, апісваюцца святочна-абрадавыя трапезы, даюцца канкрэтныя парады [269, с. 105–112]. Так, напрыклад, этнограф звяртае ўвагу на звычай, звязаны з хлебам: «Як хто просіць пазычыць хлеба, та ніколі не можна атказваць, а трэба даць, хаць і сабе не хапае, трэба падзяліцца хаць паследкамі, та на доўга хопіць хлеба» [269, с. 111].

[1] Наш край. 1927. № 6. С. 33–39.

Варта яшчэ адзначыць дзве брашуры, прысвечаныя вывучэнню пытанняў харчавання, выдадзеныя ў 1930-я гг. Гэта праца Рубільнік «Некаторыя даныя аб культуры і быце калгасаў БССР» (Мінск, 1931), у якой аўтар разглядае пытанні грамадскага харчавання, прыводзіць станоўчыя і адмоўныя прыклады работы сталовых у калгасах і саўгасах. У працы Н. В. Балінскай «Харчаванне дзяцей у дзіцячых садках» (Мінск, 1939) закранаюцца пытанні значэння харчавання для дзіцячага арганізма, апісваюцца прадукты харчавання, прыводзяцца нормы харчавання для дзяцей і г. д.

Этнаграфічнае даследаванне беларускай народнай кулінарыі пашырылася з 50-х гг. XX ст. Пытанні ежы і харчавання побач з іншымі элементамі матэрыяльнай культуры даследуюцца М. Я. Грынблатам і Л. А. Малчанавай [72, с. 40–52]. Аўтары паказваюць змены, якія адбыліся ў харчаванні калгаснай вёскі, прыводзяць апісанне спосабаў і прыёмаў гатавання страў па групах: хлеб і мучныя стравы; бульба і бульбяныя стравы; крупы і крупяныя стравы; малако і малочныя прадукты; мяса і мясныя стравы; гародніна і стравы з гародніны; напоі. Дастаткова поўна апісаны штодзённыя трапезы, час і парадак іх выканання, колькасць, прыводзяцца стравы, якія калгаснікі ўжываюць на снеданне, абед, вячэру, даследуюцца прадметы хатняга начыння, паказаны асаблівасці ў харчаванні, якія ўзніклі ў пасляваенны перыяд.

Пытанні ежы і харчавання калгаснага сялянства разглядаў І. П. Корзун [114, с. 82–91; 117, с. 71–81]. Ім таксама апублікаваны шэраг артыкулаў па народнай кулінарыі, у якіх робіцца спроба даследаваць гісторыю беларускай кухні, аналізуюцца асаблівасці беларускай народнай кулінарыі. Аўтар дае характарыстыку многіх народных страў, паказвае змены, якія адбыліся ў харчаванні за гады савецкай улады [116, с. 24–25; 118, с. 25–26; 119, с. 24; 120].

Ежа і харчаванне сельскага насельніцтва Беларусі ў гады вайны разглядаліся А. І. Залескім [89, с. 106–112]. На аснове матэрыялаў этнаграфічных экспедыцый, успамінаў партызан, перыядычнага друку даследчык паказаў, што ў гады вайны мясцовае насельніцтва вымушана было звярнуцца да многіх забытых і паўзабытых народных традыцый у галіне харчавання.

У манаграфіі Л. А. Малчанавай «Матэрыяльная культура беларусаў» пытанням ежы і хатняга начыння ў XIX – пачатку XX ст. прысвечана асобная глава, у якой даследчыца характарызуе асноўныя прадукты харчавання, праводзіць класіфікацыю страў беларускай народнай кулінарыі ў залежнасці ад паходжання прадуктаў [169, с. 183–225]. Аўтар выдзяляе раслінную ежу (стравы з мукі, крупяныя стравы, стравы з гародніны); стравы з мяса, рыбы, яек; малочную ежу. У асобную групу выдзелены

напоі. Дастаткова поўна даецца матэрыял пра хатняе начынне, праведзена яго класіфікацыя, прадстаўлены фотаздымкі. Л. А. Малчанава даследуе парадак прыёму ежы і харчовага рацыёну на працягу дня і ўсяго года, разглядае лакальныя асаблівасці ў харчаванні беларусаў. Акрамя выкарыстання шматлікіх этнаграфічных тэрмінаў і крыніц аўтар уводзіць у навуковы ўжытак матэрыялы этнаграфічных экспедыцый. Даследчыца вывучала стравы беларусаў у славянскім кантэксце. На жаль, у манаграфіі адсутнічаюць спасылкі на ўласныя архіўныя матэрыялы. У працы ўпершыню была звернута ўвага на рэгіянальныя адрозненні ў традыцыях харчавання беларусаў: найбольш яскрава яны праявіліся ў выкарыстанні пэўных прадуктаў, тэхналогіі прыгатавання і назвах асобных страў. Пытанне ежы і харчавання беларускіх сялян да рэвалюцыі Л. А. Малчанава разглядае ў асобным артыкуле [171, с. 76–82].

Накопленыя звесткі дазволілі стварыць абагульняючыя нарысы па кулінарыі беларусаў, якія апублікаваны ў адпаведных тамах серый «Народы свету» (Народы Еўрапейскай часткі СССР. М., 1964) і «Нарысы агульнай этнаграфіі» (Еўрапейская частка СССР. М., 1968).

У другой палове 1970-х гг. беларускія этнографы прыступілі да вывучэння змен у культуры сельскага і гарадскога насельніцтва з прымяненнем сацыялагічных метадаў. Вынікам даследаванняў сталі працы «Змены ў быце і культуры сельскага насельніцтва Беларусі» (1976) [94] і «Змены ў быце і культуры гарадскога насельніцтва Беларусі» (1976) [93]. У іх закранаецца пытанне змен, якія адбыліся ў традыцыях харчавання беларусаў у 20–70-я гг. XX ст. Крыніцамі паслужылі матэрыялы праведзеных анкетаванняў і статыстычныя даныя. Навукоўцы вызначылі кола фактараў, якія паўплывалі на асаблівасці страў, што гатавалі беларусы ў вясковай і гарадской мясцовасці ў гэты перыяд. Сярод змен былі адзначаны набыццё прадуктаў у магазінах, пашырэнне выкарыстання малочных і мясных прадуктаў, змены ў спосабах іх нарыхтоўкі і захоўвання, а таксама змены тэхналогій прыгатавання страў. Беларусы пачалі карыстацца рэцэптамі са спецыялізаваных кулінарных выданняў, узрасла папулярнасць марынавання гуркоў, памідораў, грыбоў, прыгатавання варэння, зменшылася папулярнасць вэнджання свініны.

Навукоўцы паказалі, як змяніліся склад і асаблівасці прыгатавання напояў сярод беларускіх сялян у 1920–70-я гг., вызначылі фактары, што садзейнічалі зменам у дадзенай сферы матэрыяльнай культуры (калектывізацыя, Вялікая Айчынная вайна). Сярод змен асабліва было падкрэслена павелічэнне долі купленых у магазіне напояў у святочныя і выхадныя дні, а таксама паступовае пранікненне ў рацыён беларускіх сялян новых напояў – чаю, кавы, какавы. Даследчыкі паказалі залежнасць ужытку пакупных і прыгатаваных у хатніх умовах напояў ад долі

прадуктаў, якія атрымлівалі беларусы на вёсцы ад індывідуальнай гаспадаркі. Вучоныя вызначылі кола фактараў, якія паўплывалі на асаблівасці трапез беларусаў у вёсцы і горадзе ў адзначаны перыяд. Найбольш падрабязна былі прааналізаваны змены ў гэтай сферы традыцый харчавання пад уплывам калектывізацыі і Вялікай Айчыннай вайны: змяніўся рэжым прыёму ежы, у штодзённых трапезах усё радзей удзельнічалі ўсе члены сям'і. Галоўную ролю ў трапезах стала адыгрываць жанчына. Характарызуючы змены ў традыцыях харчавання беларусаў у 20–70-х гг. XX ст., аўтары звярнулі ўвагу на эвалюцыю посуду. Больш шырока беларусы пачалі выкарыстоўваць фабрычны посуд, значна павялічылася яго разнастайнасць (алюмініевы, эмаліраваны), ва ўжытку з'явіліся буфеты і серванты для захавання посуду.

У 1980 г. выйшла калектыўная праца беларускіх этнографаў «Этнічныя працэсы і лад жыцця», у якой былі разгледжаны сучасныя этнічныя працэсы і іх роля ў развіцці ладу жыцця гарадскога насельніцтва. У асобным параграфе У. С. Гуркова «Інтэрналізацыя матэрыяльнай культуры» паказана, што беларускія нацыянальныя стравы працягвалі шырока бытаваць і карыстацца поспехам у горадзе, прычым найбольш часта нацыянальныя стравы гатаваліся ў тых сем'ях, якія прыехалі ў горад з сельскай мясцовасці Беларусі [325, с. 161–165].

Знікненню розніцы паміж горадам і вёскай прысвечана праца І. П. Корзуна «Пераадоленне розніцы паміж горадам і вёскай у быце і культуры: гістарычна-этнаграфічнае даследаванне па матэрыялах БССР» (1972) [121]. У якасці крыніцы даследчык выкарыстаў этнаграфічныя матэрыялы, вынікі праведзеных анкетаванняў, даныя статыстыкі і перыядычнага друку. Вучоны вызначыў шэраг фактараў, якія аказваюць уплыў на склад страў, спосабы іх прыгатавання і асаблівасці ўжывання: узровень вытворчых сіл, характар працы, формы эканамічных адносін [121, с. 142]. І. П. Корзун паказаў змяншэнне ролі абрадавых страў, а таксама лакальных адрозненняў у традыцыях харчавання вясковага насельніцтва. Па-за межамі засталося пытанне эвалюцыі тэхналогій прыгатавання страў у XX ст., удакладнення патрабуе і тэрміналагічны апарат даследаванняў.

Традыцыйныя беларускія стравы гарадскога і вясковага насельніцтва разгледжаны ў працы «Сям'я і сямейны быт беларусаў» (1990) [282], якая была падрыхтавана аўтарскім калектывам у складзе В. К. Бандарчыка, Г. М. Курыловіч, Л. В. Ракавай, Т. І. Кухаронак, І. У. Чаквіна, І. Р. Угліка. Г. М. Курыловіч параўнала некаторыя штодзённыя і святочныя стравы, у першую чаргу мучныя, якія гатаваліся ў вясковых і гарадскіх сем'ях беларусаў у 1920–80-х гг., а таксама звярнула ўвагу на асаблівасці харчавання дзяцей. У працы разгледжана

пытанне паўсядзённых і святочных трапез вяскоўцаў і гараджан. Даследчыкі падкрэслілі, што незалежна ад ступені заможнасці ў кожнай сялянскай сям'і строга прытрымліваліся ўстаноўленага парадку прыёму ежы. Адрозненні наглядаліся толькі ў яе колькасці і якасці. Аўтары паказалі, што абавязковым у сельскай мясцовасці быў удзел у трапезах усіх членаў сям'і, асабліва зімой. Летам сумеснай была вячэра. Этнографы вызначылі час ажыццяўлення асноўных паўсядзённых трапез, параўналі яго ў зімні і летні перыяды. Характарызуючы трапезы гараджан, навукоўцы спыніліся на асаблівасцях элементаў радзіннай, вясельнай і памінальнай трапез.

На працягу 80-х – пачатку 90-х гг. XX ст. працягвалася вывучэнне пытанняў народнай кулінарыі беларусаў, даследаваліся асобныя яе перыяды. Ежа, напоі і рэчы хатняга ўжытку насельніцтва Беларусі ў XIV – першай палове XVII ст. разглядаюцца І. У. Чаквіным [309, с. 38–145], ежа і хатняе начынне беларусаў у XVI–XVIII стст. падрабязна даследуюцца Л. А. Малчанавай [170, с. 43–59]. Пытанні харчавання ў беларускай сям'і, у тым ліку харчаванне дзяцей, вывучала Г. М. Курыловіч [282, с. 55–56, 74–80].

Цікавыя матэрыялы аб харчаванні насельніцтва роднай вёскі Віцькаўцы прыводзіць М. М. Улашчык [298]. В. С. Цітоў разглядае лакальна-тыпалагічныя асаблівасці страў беларускай народнай кулінарыі [306, с.178–201]. У сваёй працы «Народная спадчына: Матэрыяльная культура ў лакальна-тыпалагічнай разнастайнасці» даследчык выкарыстаў разам з іншымі элементамі і звесткі пра беларускую народную кулінарыю для гістарычна-этнаграфічнага раяніравання матэрыяльнай культуры Беларусі. Аўтар выдзяляе на тэрыторыі Беларусі шэсць гістарычна-этнаграфічных рэгіёнаў: Падзвінне (Паазер'е), Падняпроўе, Цэнтральная Беларусь, Панямонне, Усходняе і Заходняе Палессе.

Гісторыя і асаблівасці моцных беларускіх напояў сталі аб'ектам даследавання С. Ф. Цярохіна [308]. У манаграфіі «У фокусе канкрэтнага факта: праўда і мана пра ап'яняльныя напіткі», надрукаванай у 1988 г., аўтар адмаўляе тэзіс аб гістарычнай схільнасці ўсходніх славян да п'янства. У калектыўнай працы беларускіх і ўкраінскіх вучоных-этнографаў пад кіраўніцтвам члена-карэспандэнта НАН Беларусі В. К. Бандарчыка «Палессе: Матэрыяльная культура» раздзел Т. А. Гонтар і Л. А. Малчанавай «Ежа і начынне» прысвечаны вывучэнню пытанняў харчавання насельніцтва Палескага рэгіёна [231, с. 376–399].

Каля 100 артыкулаў, прысвечаных пытанням беларускай народнай кулінарыі, надрукавана ў фундаментальнай калектыўнай працы беларускіх этнографаў «Этнаграфія Беларусі. Энцыклапедыя» [322], прычым

амаль палавіна з іх напісана Г. Ф. Вештарт, які акрамя гэтага ў сваіх навуковых працах разглядае мовазнаўчыя аспекты ежы і харчавання [52; 53; 54; 55; 56, с. 139–151]. У 1992 г. выйшла з друку праца І. П. Корзуна «Беларуская кухня»[115], у якой аўтар разглядае гісторыю беларускай кухні, нацыянальныя традыцыі прыгатавання ежы ў хатніх умовах, апісвае традыцыйныя стравы і народныя спосабы перапрацоўкі прадуктаў харчавання. Беларуская нацыянальная кухня стала аб'ектам вывучэння вядомага даследчыка ў гэтай галіне В. В. Пахлёбкіна [234; 235; 236; 237]. Ён прасочвае гісторыю фарміравання беларускай кухні, разглядае яе асаблівасці, апісвае найбольш характэрныя для яе стравы, звяртае ўвагу на спосабы і прыёмы прыгатавання страў. Трэба адзначыць, на жаль, што вучоны пры гэтым дапускае шэраг памылак.

Беларуская народная кулінарыя вывучалася ў параўнанні з народнай кулінарыяй іншых славян [90; 91; 326; 339]. У 1991 г. была перакладзена з нямецкай мовы і перавыдадзена работа выдатнага этнолага і фалькларыста Д. К. Зяленіна «Усходнеславянская этнаграфія». Гэта праца з'яўляецца своеасаблівай, непераўзыдзенай па шырыні і ахопе матэрыялаў энцыклапедыяй, якая характарызуе традыцыйную культуру ўсходнеславянскіх народаў – беларусаў, рускіх і ўкраінцаў – у канцы XIX – пачатку XX ст. Трэці раздзел гэтай працы «Прыгатаванне ежы» прысвечаны менавіта традыцыям харчавання. Ён складаецца з дваццаці параграфаў, дзе ў параўнальным плане даецца падрабязная характарыстыка традыцыйнай культуры харчавання трох народаў. Тут разглядаюцца ступа, ручны, вадзяны і ветраны млыны, маслабойка, спосабы здабывання агню, выраб посуду і яго віды, спосабы прыгатавання ежы і захоўвання прадуктаў харчавання, нацыянальныя стравы і напоі і інш. У апошнім параграфе даецца літаратура па традыцыях харчавання беларусаў, рускіх і ўкраінцаў [90, с. 116–160]. У калектыўнай працы савецкіх этнографаў «Этнаграфія ўсходніх славян. Нарысы традыцыйнай культуры», выдадзенай у 1987 г., асобны раздзел В. А. Ліпінскай прысвечаны ежы і прадметам хатняга начыння. У ім падрабязна разгледжаны хлеб, вырабы з цеста; кашы, пахлёбкі; гародніна; садавіна і дзікарослыя плады; напоі, алея, малако і малочныя прадукты; мяса і рыба; трапезы; прыгатаванне ежы; прадметы хатняга начыння. Аўтар звяртае ўвагу на змены ў традыцыйным харчаванні, аднак пры гэтым зазначае, што ў «хатняй кулінарыі, як штодзённай, так і святочнай, больш, чым у якіх-небудзь іншых элементах матэрыяльнай культуры, захоўваецца прыхільнасць да традыцый» [326, с. 292–312]. Даследчыкі народнай кулінарыі суседніх народаў – Л. Ф. Арцюх ва Украіне [2, 3, 4, 5, 6] і В. К. Мілюс у Літве [165] – таксама ў той ці іншай ступені закраналі пытанні беларускай народнай кулінарыі.

У пачатку 1990-х гг. выйшла некалькі артыкулаў, прысвечаных пытанням беларускай народнай кулінарыі [17, с. 72–78; 105, с. 6–7], а таксама перавыдадзена калектыўная праца «Беларуская кухня» [38], у якой разглядаюцца пытанні гісторыі кухні, традыцыі застолля, тэхналогія прыгатавання традыцыйных і сучасных страў.

У кнізе Т. У. Рэутовіч, У. І. Рэутовіча «Пакаштуйце – смачна» ўключаны як традыцыйныя нацыянальныя стравы, так і сучасныя, разглядаюцца асаблівасці іх прыгатавання, прычым акрамя беларускай уключаны кухні народаў, якія з даўніх часоў жывуць на тэрыторыі Беларусі: літоўскага, польскага, татарскага, украінскага, яўрэйскага [261].

У 1992 г. выйшла ў свет першая кніга, падрыхтаваная Міжнароднай камісіяй па вывучэнні гісторыі харчавання ў Еўропе [335]. Гэта зборнік дакладаў, зробленых на першай, устаноўчай канферэнцыі, праведзенай камісіяй у г. Мюнстэры ў верасні 1989 г. Кожны ўдзельнік канферэнцыі зрабіў даклад аб стане вывучэння праблем харчавання ў пэўнай краіне ў мінулым і сучасным. Харчаванне беларусаў разглядалася ў дакладзе М. Г. Рабіновіча «Этнаграфічнае вывучэнне традыцыйнага харчавання рускіх, украінцаў і беларусаў у XVI–XIX стст.: Стан даследаванняў і асноўныя праблемы» [341, с. 224–235].

У кнізе Э. М. Зайкоўскага і Г. К. Тычкі «Старадаўняя беларуская кухня» ва ўступным артыкуле разглядаецца гісторыя беларускай кухні, аналізуюцца першыя працы па кулінарыі беларусаў. Даюцца таксама рэцэпты страў, сабраныя з шэрагу выданняў, у якіх адлюстравана беларуская кухня да сярэдзіны XIX ст. [88].

Беларуская фалькларыстка Т. В. Валодзіна, вывучаючы талаку як форму калектыўнай узаемадапамогі беларусаў, звярнула ўвагу на асаблівасці правядзення талочных трапез [47], а таксама раскрыла семантычнае значэнне некаторых прадметаў хатняга начыння ў сваіх працах [46]. Даследчыца падрабязна прааналізавала знакавы змест такіх прадметаў, як дзяжа, хлебная лапата, ступа, патэльня, чапяла, рэшата, нож, гаршчок, лыжка і інш. Яна даследавала спосабы і асаблівасці выкарыстання асобных відаў посуду з магічнай і рытуальнай мэтамі.

У 1998 г. у серыі «Народы і культуры» ў Маскве быў выдадзены том, прысвечаны беларусам [37]. Яго падрыхтавалі сумеснымі намаганнямі супрацоўнікі Інстытута этналогіі і антрапалогіі Расійскай акадэміі навук і Інстытута мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя К. Крапівы Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі. Шостая глава гэтага тома прысвечана традыцыям харчавання. У ёй В. С. Цітоў паказаў рэгіянальную спецыфіку ў харчаванні беларусаў, а Г. М. Курыловіч апісала асаблівасці харчавання дзяцей.

З 90-х гг. XX ст. традыцыі харчавання вывучае беларускі этнолаг Т. А. Навагродскі. Ён распрацаваў сучасны тэарэтычны падыход да аналізу традыцый харчавання беларусаў, вызначыў стан вывучэння традыцый харчавання беларусаў у этналагічнай літаратуры, распрацаваў класіфікацыю страў беларускай народнай кулінарыі XIX – пачатку XX ст., тыпалогію трапез, прасачыў змены ў традыцыях харчавання беларусаў у XIX–XX стст. [193; 189; 187].

Вынікам працы Т. А. Навагродскага па параўнальным вывучэнні рэгіянальных асаблівасцей страў беларусаў стаў шэраг артыкулаў: «Смачна елі... Народная кулінарыя Гомельшчыны» (1994), «Народная кулінарыя Магілёўшчыны (на матэрыяле палявых этнаграфічных даследаванняў)» (1999), «Народная кулінарыя Браслаўшчыны (на матэрыялах палявых этнаграфічных даследаванняў)» (2001), «Традыцыі народнага харчавання беларусаў у Заходнім Палессі (на матэрыяле палявых этнаграфічных даследаванняў)» (2008), «Традыцыі харчавання беларусаў Усходняга Палесся» (2010). Аўтар паказаў блізкасць асноў харчавання беларусаў у розных частках Беларусі, падрабязна апісаў рэгіянальную спецыфіку асобных страў, асаблівасцей іх прыгатавання і назваў. Т. А. Навагродскі падкрэсліў, што аварыя на ЧАЭС аказала значны ўплыў на склад вялікай колькасці беларускіх страў у забруджаных раёнах [24, с. 20; 25, с. 262].

Матэрыялы, сабраныя аўтарам у этнаграфічных экспедыцыях ва ўсіх рэгіёнах Беларусі на працягу 1992–2014 гг., уяўляюць каштоўнейшую крыніцу для вывучэння гэтай праблемы. Частка матэрыялаў была надрукавана [180, с. 68–70; 181, с. 167–173; 183; 184; 185; 186; 188].

Асобныя праблемы традыцый харчавання беларусаў Усходняга Палесся даследавала Г. М. Курыловіч [133, 135]. Яна звярнула ўвагу на змены ў стуктуры і тэхналогіі прыгатавання некаторых мучных страў і страў з гародніны ў дадзеным рэгіёне, а таксама апісала абрадавыя стравы, падкрэсліўшы іх падабенства з абрадавымі стравамі ўкраінцаў і рускіх.

У шматтомным абагульняючым выданні пад агульнай назвай «Беларусы» звернута ўвага на асобныя элементы традыцый харчавання. Так, у першым томе «Прамысловыя і рамесныя заняткі», які быў выдадзены ў 1995 г., ёсць апісанні прадметаў хатняга начыння, бегла закранаецца ежа, якую гатавалі з прадуктаў збіральніцтва, бортніцтва, рыбалоўства і паляўніцтва [30]. У чацвёртым томе «Вытокі і этнічнае развіццё», надрукаваным у 2001 г., традыцыі харчавання беларусаў у Навейшы час уважліва разгледзела Г. І. Каспяровіч [32]. Асаблівасці харчавання ў беларускай сям'і апісала Г. М. Курыловіч у пятым томе «Сям'я» [33]. У шостым томе «Грамадскія традыцыі» асобны раздзел,

падрыхтаваны В. М. Бялявінай, А. У. Гурко, Т. І. Кухаронак, Л. В. Ракавай, прысвечаны святам. Падрабязна даследуючы хрысціянскія, каляндарныя, прафесійныя і дзяржаўныя святы, аўтары ў той ці іншай ступені засяроджвалі ўвагу і на традыцыях харчавання, якія былі цесна звязаны з гэтымі святамі [34].

У 2008 г. выдадзена калектыўная праца «Энцыклапедыя беларускай кухні», дзе ў алфавітным парадку даюцца артыкулы па асноўных пытаннях беларускай кухні, апісваюцца як гісторыя і традыцыі асобных страў, так і новыя з'явы, якія ўзніклі пад уплывам кухняў суседніх народаў. Выданне пачынаецца ўступнымі агл444днымі артыкуламі пра гісторыю харчавання на тэрыторыі Беларусі ў розныя гістарычныя перыяды. Дапаўненнем да тэматычных артыкулаў з'яўляюцца рэцэпты традыцыйных беларускіх страў, а таксама страў, якія можна прыгатаваць з прадуктаў, папулярных у сучаснай Беларусі. Дадзенае выданне багата ілюстравана фотаздымкамі [319].

У 2011 г. надрукавана праца «Смачна есці: энцыклапедыя беларускай кухні», у якой паказаны асаблівасці традыцыйных страў беларусаў, дадзена іх рэцэптура, прааналізаваны змены ў харчаванні пад уплывам іншаэтнічнага фактару на гэту частку культуры [271].

Праблемамі беларускай кухні займаецца А. Белы. У працы «Наша страва» даецца апісанне традыцыйных беларускіх страў [39]. З'яўляючыся гаспадаром аграсядзібы, аўтар актыўна выкарыстоўвае традыцыі прыгатавання некаторых беларускіх страў і ўключае іх у меню для сваіх наведвальнікаў.

У калектыўнай працы беларускіх этнолагаў «Хто жыве ў Беларусі», якая дае характарыстыку культуры этнічных супольнасцей Беларусі, асобны параграф прысвечаны традыцыям харчавання беларускага этнасу [125]. У ім паказаны асаблівасці традыцыйных страў беларусаў, адзначаны змены, якія адбыліся ў традыцыях харчавання пад уплывам шэрагу фактараў, у тым ліку ў выніку міжэтнічнага ўзаемадзеяння.

У 2013 г. надрукаваны першы том выдання «Нарысы гісторыі культуры Беларусі», дзе разгледжаны праблемы паходжання і развіцця шляхецкай культуры [198]. Кніга складаецца з трынаццаці раздзелаў, якія асвятляюць разнастайныя аспекты матэрыяльнай культуры прывілеяванага саслоўя. Шосты раздзел, напісаны Т. А. Навагродскім, прысвечаны традыцыям харчавання. У ім аналізуюцца стравы, найбольш частыя на шляхецкім стале, апісваюцца спосабы і прыёмы іх прыгатавання, даследуюцца традыцыі гасцявання і балявання ў асяроддзі шляхты. Выданне багата ілюстравана.

Такім чынам, сабраны багаты этнаграфічны матэрыял па беларускай народнай кулінарыі, даследаваны яе асаблівасці, паказаны змены,

якія ў ёй адбываліся, вывучаны асобныя яе перыяды. Матэрыялы па народнай кулінарыі былі выкарыстаны для гістарычна-этнаграфічнага раяніравання матэрыяльнай культуры Беларусі.

Відавочна неабходнасць стварэння працы па народнай кулінарыі, у якой падрабязна былі б даследаваны яе структура, тэарэтычныя аспекты традыцыйнай культуры харчавання, змены, якія ў ёй адбываліся.

1.2. КРЫНІЦЫ І МЕТАДЫ ДАСЛЕДАВАННЯ

Крыніцамі для напісання дадзенай працы паслужылі фальклорна-этнаграфічныя работы беларускіх даследчыкаў XIX – пачатку XX ст., у першую чаргу М. Я. Нікіфароўскага [204; 205], Е. Р. Раманава [255; 256; 257], П. В. Шэйна [314; 315], А. К. Сержпутоўскага [269], І. А. Сербава [266; 267; 268], М. Федароўскага [301] і інш. У якасці крыніцы быў выкарыстаны беларускі фальклор [61; 92; 225; 241; 242; 248]. Пры вывучэнні традыцый харчавання прывілеяваных саслоўяў звярталіся да «Літоўскай гаспадыні» Ганны Цюндзявіцкай і «Літоўскай кухаркі» Вінцэнты Завадскай, дзе даецца падрабязная тэхналогія прыгатавання вялікай колькасці страў, што ўжывала шляхта.

Важнай крыніцай з'яўляюцца палявыя этнаграфічныя матэрыялы, сабраныя аўтарам у этнаграфічных экспедыцыях ва ўсіх гістарычна-этнаграфічных рэгіёнах Беларусі пачынаючы з ліпеня 1992 г. Быў распрацаваны падрабязны апытальнік, які ўтрымлівае 102 пытанні па ўсіх структурных частках традыцыйнай культуры харчавання. Усяго за гэты час апытана 577 чалавек. У жніўні 1992 г. намі праводзілася этнаграфічнае вывучэнне Гомельскай вобласці, даследаваліся вёскі Баршчоўка, Дунай Рэчыцкага раёна; Малішаў, Паселішчы, Слабажанка, Веляцін, Богуславец, Карпілаўка Хойніцкага раёна; Мікулічы, Шкураты Брагінскага раёна; Ленінскі пасёлак, Града Калінкавіцкага раёна; вёскі Баравікі Светлагорскага раёна і Саланое Жлобінскага раёна. Матэрыялы экспедыцыі на Гомельшчыну надрукаваны ў часопісе «Беларусь».

Змены ў традыцыях харчавання фіксаваліся ў час экспедыцыі ў кастрычніку 1992 г. у Магілёўскую вобласць. Былі абследаваны вёскі Добрае і Азаравічы Горацкага раёна; Чырвоная Буда і Міхеевічы Крычаўскага раёна; Хацень Клімавіцкага раёна; Шароеўка Чэрыкаўскага раёна; Вілейка Чавускага раёна.

Вёскі Каменюкі Камянецкага раёна, Радастава Драгічынскага раёна, Рудск Іванаўскага раёна і Гарадзішча Пінскага раёна вывучаліся ў лістападзе 1993 г., калі аўтарам была ажыццёўлена экспедыцыя на Брэстчыну.

Звесткі аб развіцці традыцый харчавання беларусаў Віцебшчыны атрыманы ў 1994–1997 гг. у вёсцы Андрэеўшчына Аршанскага раёна; гарадскім пасёлку Відзы і вёсках Багіна, Валейніжкі і Ожа Браслаўскага раёна; Лучкі Бешанковіцкага раёна; Чорныя, Сасноўка, Тулава, Курына, Грышаны, Навасёлкі Віцебскага раёна; Марчанкі Гарадокскага раёна; Старнікі, Лажанкі, Каралевічы Глыбоцкага раёна; Засценкі, Рэдзькі, на станцыі Осіпаўка Дубровенскага раёна; Грэбенікі Лёзненскага раёна; Крычава Міёрскага раёна; Дупілавічы і Кундры Пастаўскага раёна; Быхаўцы Полацкага раёна; Гарбачова, Краснаполле, Заазер'е і гарадскім пасёлку Расоны Расонскага раёна; Рулеўшчына Сенненскага раёна; Слаўнае і Рэчка Талачынскага раёна; Лукомль Чашніцкага раёна; Германовічы, Зорка, Більдзюгі і гарадскім пасёлку Шаркаўшчына Шаркаўшчынскага раёна; Войлавічы і гарадскім пасёлку Обаль Шумілінскага раёна.

У 1995 г. здзейснена экспедыцыя на Гродзеншчыну. Матэрыялы зафіксаваны ў вёсцы Гожа Гродзенскага раёна; Арцюшы, Збражкі, Касцянева Шчучынскага раёна; Мінойты, Іёдкі, Кянці Лідскага раёна.

Народная кулінарыя Браслаўшчыны вывучалася намі ў час этнаграфічных экспедыцый у ліпені 1998 і 1999 гг. Былі абследаваны вёскі Зазоны, Вярбоўка, Зарачча, Урбаны, Жвірыні, Ельня, Краснаполле, Бужаны, Усяны, Луні, Мар'янполе, Зыбкі, Запруддзе, Жвірблі, Заблудзішкі, Слабодка, хутары Асінаўка і Коханішкі.

У ліпені 2000 г. палявыя даследаванні праводзіліся ў вёсцы Літоўшчына Браслаўскага раёна Віцебскай вобласці і вёсках Вязынка, Радашковічы, Крывое Сяло, Кукшавічы, Шчокі, Петрышкі, Петкавічы, Шацілы, Пятроўка, на станцыях Зялёнае, Яцэвічы, Камсамолец Мінскага раёна Мінскай вобласці.

У 2001–2003, 2005 і 2008 гг. палявыя даследаванні традыцый харчавання праводзіліся ў гарадскім пасёлку Мір Карэліцкага раёна Гродзенскай вобласці, а таксама ў вёсках Вялікае Сяло, Прылукі, Засценак, Міранка, Аюцавічы, Сімакава, Возерскае гэтага ж раёна.

Даследаванні ў гарадскім пасёлку Ружаны Пружанскага раёна Брэсцкай вобласці, вёсках Байкі, Маньчыкі, Малочкі, Паўлава, Заполле, Воля гэтага ж раёна былі праведзены ў ліпені 2004 г.

У ліпені 2006 г. этнаграфічныя матэрыялы па зменах у традыцыях харчавання сабраны ў вёсках Гольчыцы, Кулікі, Барок, Ржэўка, Макаўшына, Вынішчы, Кальчыцы, Копань, пасёлку Нява Слуцкага раёна Мінскай вобласці. Вёскі Дзмітравічы, Каменюкі, Вялікалессе, Чарнакі, Чвіркі, Падомша, Хамуціны, Панасюкі, Падбела, Пашукі Камянецкага раёна Брэсцкай вобласці вывучаліся ў ліпені 2007 г.

Збор палявога матэрыялу па традыцыях харчавання ў ліпені 2009 г. ажыццяўляўся ў вёсцы Моталь, а ў ліпені 2010 г. у вёсцы Тышкаўцы Іванаўскага раёна Брэсцкай вобласці. Тэрыторыя беларуска-літоўскага памежжа даследавалася ў ліпені 2011 г.: матэрыял запісаны ў вёсках Віктасіна, Гальчуны, Гелюны, Гервяты, Гіры, Гудзянікі, Рымдзюны, Пелігрында, Петрыкі, на хутары Керплашына Астравецкага раёна Гродзенскай вобласці. У ліпені 2012 г. матэрыял збіраўся ў вёсцы Семежава Капыльскага раёна Мінскай вобласці, а ў ліпені 2013 г. даследаванні праводзіліся ў горадзе Глыбокае Віцебскай вобласці. Вёскі Стары Лепель і Юркаўшчына Лепельскага раёна гэтай жа вобласці сталі аб’ектам вывучэння падчас працы ў экспедыцыі ў ліпені 2014 г.

На працягу многіх год аўтар, прымяняючы стацыянарны метад даследавання, вывучаў традыцыі харчавання ў роднай вёсцы Арцюшы Шчучынскага раёна Гродзенскай вобласці. Шляхам уключанага назірання ўдалося сабраць найбольш поўныя звесткі аб розных аспектах культуры харчавання ў гэтай мясцовасці: запісаць тэхналогію прыгатавання страў, апісаць трапезы, народны этыкет, прадметы хатняга начыння, якія выкарыстоўваліся для прыгатавання, захоўвання і ўжывання ежы, адзначыць сучасныя змены ў традыцыях.

Пры правядзенні палявых этнаграфічных даследаванняў аўтар імкнуўся найбольш поўна і падрабязна запісаць рэцэптуру мясцовых страў і тэхналогію іх прыгатавання, якая часта вельмі складаная і ад прытрымлівання якой залежыць якасць ежы. У тэхналогіі важна выявіць не толькі спосабы механічнай ці хімічнай апрацоўкі (рэзанне, здрабненне, квашэнне, вымочванне і г. д.), але і парадак, паслядоўнасць працэсаў, іх працягласць. Асаблівая ўвага звярталася на такія аспекты традыцыйнай культуры харчавання, як прадметы хатняга начыння, посуд, у якім гатуюць ежу, рэжым падагрэву, асаблівасці захоўвання гатовых страў і г. д.

Шмат увагі пры вывучэнні гэтай праблемы звярталася на фіксацыю мясцовай кулінарнай тэрміналогіі. Часта не толькі ў розных рэгіёнах, але нават у суседніх вёсках адна і тая ж страва можа мець розныя назвы. Напрыклад, абабраная бульба, звараная ў пасоленай вадзе, на Гродзеншчыне вядома пад назвамі «салёная», «вараная»; на Магілёўшчыне – «параная»; у заходняй частцы Палесся – «салонцы»; ва ўсходняй – «салонікі», «салонка», «паронкі» [15, л. 22, 41, 68, 77, 89]. Распаўсюджаная на тэрыторыі Беларусі страва «саладуха» зафіксавана намі таксама пад назвамі «путра» і «раўгеня».

Многія кулінарныя вырабы (круглыя бліны, каравай, «жаваранкі», «сарокі» і інш.) маюць дакладна ўстаноўленую форму. Для яе фіксацыі

прыходзілася фатаграфаваць. Фіксаваліся таксама спосабы ўпрыгожвання ежы (напрыклад, расфарбоўка яек, упрыгожванне вясельнага каравая).

Каб дакладна апісаць ежу, трэба яе каштаваць. Гэта далёка не заўсёды было прыемна даследчыку, але інакш не ўдавалася правільна вызначыць і апісаць смакавыя якасці многіх страў.

Аналагічным спосабам збіраліся звесткі і аб напоях. Практыка паказвае, што лепш за ўсё збіраць матэрыялы аб традыцыйных напоях па групах, асаблівую ўвагу звяртаючы на фіксацыю іх мясцовых назваў і падрабязнае апісанне тэхналогіі прыгатавання.

Некаторыя звесткі аб відах ежы, якія ўжо зніклі, дала інфармацыя аб тым, што елі толькі ў час голаду (напрыклад, лебяду, акацыю, жалуды і г. д.). Цікавыя факты былі атрыманы пры абследаванні дзіцячай ежы: дзеці часта ядуць многія віды дзікіх траў, каранёў, ягад, якія дарослыя амаль не ўжываюць.

Пры вывучэнні традыцыйнай культуры харчавання важна было фіксаваць тыя абрады, звычаі, легенды, прымхі і забабоны, якія звязаны з пэўнымі відамі ежы ці асаблівасцямі рэжыму харчавання [191, с. 18].

Найбольшым кансерватызмам адрозніваецца абрадавая ежа. Пры адпраўленні тых ці іншых абрадаў (сямейных, каляндарных і г. д.) нярэдка гатуюць ежу, якая ў паўсядзённым жыцці даўно ўжо выйшла з ужывання. Гэта гаворыць аб тым, што ў мінулым такая ежа была паўсядзённай з’явай, а са зменай умоў пражывання захавалася як абавязковая ў абрадах. Сярод многіх страў, якія падаюцца на памінках ці вяселлі, неабходна выдзяляць такія, што з’яўляюцца абавязковымі пры выкананні абраду (напрыклад, куцця на пахаванні ў славян). Аналіз абавязковай абрадавай ежы пралівае свет на асаблівасці гаспадаркі ў мінулым, дае дадатковыя звесткі аб паходжанні дадзенай групы насельніцтва [191].

Вывучаючы развіццё традыцый харчавання, неабходна на аснове шматлікіх матэрыялаў вызначыць змены (запіс меню, рэжыму харчавання і г. д.) і прычыны, якія выклікаюць гэтыя змены (напрыклад, пераход да грамадскіх форм харчавання). Для атрымання такіх матэрыялаў прымяняліся анкетныя метады і праводзіліся сістэматычныя назіранні, выкарыстоўваліся звесткі, сабраныя ва ўстановах грамадскага харчавання.

Вельмі важна было сабраць матэрыялы аб традыцыях народнага харчавання ў розных рэгіёнах Беларусі. Гэта дало магчымасць атрымаць уяўленне аб багацці і разнастайнасці традыцый харчавання, выявіць іх спецыфіку, зафіксаваць лакальныя асаблівасці, мясцовую тэрміналогію.

Матэрыялы па традыцыйнай культуры харчавання, сабраныя з дапамогай метадаў палявых этнаграфічных даследаванняў, з’яўляюцца трывалай і надзейнай крыніцай. Яны могуць быць выкарыстаны пры вывучэнні не толькі праблем, звязаных з асаблівасцямі харчавання этнасу, але і пры даследаванні пытанняў гісторыі матэрыяльнай культуры і этнічнай гісторыі народа.

Палявыя этнаграфічныя матэрыялы аб традыцыях харчавання беларусаў, сабраныя аўтарам ва ўсіх гістарычна-этнаграфічных рэгіёнах Беларусі, уяўляюць каштоўнейшую крыніцу для даследавання. Яны ўпершыню ўводзяцца ў навуковы зварот у дадзенай працы і ў значнай ступені ўзбагачаюць нашы веды і ўяўленні аб эвалюцыі традыцый харчавання беларусаў у XIX–XX стст. Частка гэтых матэрыялаў змешчана ў Дадатку. Значная частка палявых этнаграфічных матэрыялаў па дадзенай тэме надрукавана.

Хочацца выказаць шчырыя словы ўдзячнасці ўсім прыветлівым і гасцінным жыхарам Беларусі, якія знайшлі час, жаданне і магчымасць падзяліцца сваім адметным жыццёвым доследам.

Метадалагічнай асновай для напісання работы паслужылі падыходы сучаснага расійскага этнолага С. А. Аруцюнава, які распрацаваў паняцці «мадэль», «тып» і «сістэма харчавання» [7; 8; 9; 10; 11; 12; 13; 14]. Карыснымі ў плане метадалогіі былі працы Н. А. Варонінай [59; 60]. Аўтар выкарыстаў таксама тэарэтычныя напрацоўкі беларускіх этнолагаў: М. Ф. Піліпенкі [227; 228], А. І. Лакоткі [138; 151], Г. І. Каспяровіч [104; 106], В. С. Цітова [305; 306], прытрымліваўся сучаснага падыходу ў дачыненні да вывучэння паняццяў «культура» і «традыцыя». У беларускай этналогіі пад культурай разумеюць сукупнасць устойлівых спосабаў, форм чалавечай дзейнасці і іх вынікаў. Такое шырокае разуменне культуры, дзе аднолькава важнымі з’яўляюцца не толькі вынікі, але і спосабы іх дасягнення і формы, у якіх яны існуюць, дазваляе выдзеліць у культуры тры ўзаемазвязаныя часткі: матэрыяльную, духоўную і сацыяльную.

Самая галоўная рыса з’яў, якія ўключаюць у паняцце «традыцыя», – паўтаральнасць. Менавіта гэтым адрозніваюцца з’явы, якія вывучае этналогія, ад з’яў аднаразовых, напрыклад многіх гістарычных падзей. З’явы культуры, якія называюць традыцыямі на аснове такой рысы, як паўтаральнасць, існуюць ва ўсе эпохі, ва ўсе перыяды гісторыі грамадства. Неабходна звярнуць увагу на вывучэнне як даўніх, так і новых традыцый, таму што грамадства развіваецца на аснове ўзнікнення, эвалюцыі, змены традыцый. А гэтыя найбольш устойлівыя рысы беларускага грамадства на ўсіх этапах яго развіцця і павінна вывучаць беларуская этналогія.

Традыцыі харчавання ў рабоце разглядаюцца як састаўная частка культуры этнасу. Менавіта ў традыцыях харчавання найбольш ярка прасочваюцца рысы этнічнага характару. У адрозненне ад іншых частак матэрыяльнай культуры этнасу традыцыі харчавання ў меншай ступені падвергнуты зменам, таму яны з'яўляюцца важнай крыніцай для даследавання многіх праблем этналогіі. Тэрмін «традыцыі харчавання» ў этналогіі ўключае шырокі змест. Гэта не толькі стравы, якія гатуюць і спажываюць, але і нормы паводзін, звязаныя з іх прыгатаваннем, спосабы і прыёмы іх прыгатавання, трапезы, час і парадак іх ажыццяўлення, народны застольны этыкет, прадметы хатняга начыння. У айчыннай этналагічнай навуцы да 1990-х гг. выкарыстоўваўся тэрмін «ежа», пад якім, як правіла, разглядалі толькі стравы і не звярталі ўвагу на іншыя часткі традыцый харчавання. Пасля было прапанавана ўжываць паняцці «народная кулінарыя» або «традыцыйная культура харчавання», пад якімі разумелі такі ж шырокі змест, што і пад паняццем «традыцыі харчавання». Можна нават выкарыстоўваць гэтыя тэрміны як сінанімічныя ці ўзаемазамяняльныя.

У этналогіі і сацыяльна-культурнай антрапалогіі зараз актыўна развіваецца такая галіна даследаванняў, як антрапалогія харчавання. Асабліва актыўныя ў даследаваннях праблемы замежныя навукоўцы: яны вывучаюць як тэарэтычныя пытанні антрапалогіі харчавання, так і харчовыя традыцыі народаў Еўропы і свету. Сярод тэарэтычных падыходаў да вывучэння харчавання можна вылучыць этналагічны, антрапалагічны, гістарычны і сацыялагічны. Аўтар прытрымліваўся этналагічнага падыходу.

Традыцыйная культура харчавання з этналагічнага пункту гледжання цікавая ў першую чаргу як тыповая з'ява, якая знаходзіцца ў цесным узаемадзеянні з іншымі элементамі культуры. Таму неабходна звяртаць увагу не толькі на набор і склад асноўных страў, парадак іх прыгатавання і прыёму, але і на людзей, якія маюць дачыненне да гэтай з'явы; разгледзець, як яны гэта робяць, у якой паслядоўнасці; даследаваць этнічныя асаблівасці народнага застольнага этыкету, мясцовыя традыцыі; апісаць прадметы хатняга начыння, якія выкарыстоўваюць; больш падрабязна спыніцца на спецыфічных відах ежы — абрадавай і святочнай. Важна звярнуць увагу на эвалюцыю асноўных элементаў традыцыйнай кльтуры харчавання, вызначыць фактары, якія аказалі ўплыў на змены ў традыцыях харчавання. Інакш кажучы, аб'ектам даследчыка пытанняў традыцый народнага харчавання з'яўляецца ўсё, што звязана з прыгатаваннем і ўжываннем ежы.

У працы выкарыстаны эвалюцыйны, структурна-генетычны, параўнальна-гістарычны, функцыянальны, тыпалагічны метады, а так-

сама метады палявых этнаграфічных даследаванняў. Сярод апошніх аўтар у пераважнай большасці карыстаўся экспедыцыйным метадам. Стацыянарны метад прыменены аўтарам для вывучэння традыцый харчавання вёскі Арцюшы Шчучынскага раёна Гродзенскай вобласці. Непасрэдныя кантакты даследчыка з мясцовым насельніцтвам працягваліся з ліпеня – жніўня 1992 г. па ліпень – жнівень 2014 гг. У выніку атрымалася сабраць найбольш поўныя звесткі аб асаблівасцях харчавання ў дадзенай мясцовасці. У час збору палявога матэрыялу выкарыстоўваліся такія віды працы, як асабістае назіранне, гутарка з мясцовымі жыхарамі, збор этнаграфічных прадметаў і фіксацыя матэрыялаў з дапамогай фотаздымкі.

Глава 2
СТРАВЫ Ў СІСТЭМЕ ХАРЧАВАННЯ БЕЛАРУСКАГА ЭТНАСУ

У традыцыйнай культуры харчавання адно з галоўных месцаў займаюць стравы, бо на іх значна ўплываюць змены ў гістарычным і сацыяльна-эканамічным развіцці. Магчымасць прыгатавання пэўных страў залежыць ад кампанентаў, якія пастаўляе мясцовая гаспадарка. У Беларусі яна насіла пераважна земляробчы характар, а структура земляробства на працягу многіх стагоддзяў істотна не мянялася. Аснову яе складала вытворчасць зерневых. Галоўнай зерневай культурай было азімае жыта. У другой палове XIX ст. пад жыта была адведзена палова ўсіх пасяўных плошчаў. Другое месца заўсёды займаў авёс. Ён шырока выкарыстоўваўся ў народным харчаванні, а таксама ішоў на корм для коней. Сярод зерневых культур ячмень займаў трэцяе месца. З яго рабілі крупы і піва. Пшаніца ў Беларусі не мела шырокага распаўсюджання. Яе сеялі на невялікай плошчы, у асноўным у памешчыцкіх гаспадарках. З пшаніцы гатавалі пірагі, святочныя караваі, пернікі і інш. Проса, грэчка і гарох займалі невялікія зямельныя ўчасткі. Кукурузу пачалі вырошчваць у Беларусі ў XVIII ст. Яе зерне выкарыстоўвалі як харчовы прадукт, а сцёблы ішлі на корм жывёле [323, с. 63].

З тэхнічных культур самымі старажытнымі ў Беларусі з’яўляюцца лён і каноплі. Яны давалі матэрыял для вырабу адзення, мяшкоў, вяровак і інш. Насенне лёну і канапель выкарыстоўвалі для прыгатавання алею. Сланечнік у Беларусі распаўсюджваецца ў XIX ст. як агародная культура. Радзімай яго з’яўляецца Паўднёвая Амерыка. У Еўропу ён быў завезены ў XVIII ст. як дэкаратыўная расліна, але неўзабаве былі адкрыты яго карысныя ўласцівасці. Спачатку насенне сланечніку ўжывалі як ласунак, а ў XIX ст. з яго пачалі вырабляць алей.

Значнае месца сярод прадуктаў харчавання займала гародніна – капуста, рэпа, буракі, морква, цыбуля, часнок, хрэн. У XIX ст. беларусы сталі ўжываць у ежу бульбу, якая значна папоўніла харчовы рацыён і мела шырокае распаўсюджанне. Гэта тлумачыцца тым, што на тэрыторыі Беларусі бульба з’явілася на 75–90 гадоў раней, чым, напрыклад, у Расіі, а таксама прыродна-геаграфічнымі ўмовамі, якія аблегчылі вывядзенне яе высокакрухмалістых гатункаў. Без перабольшання можна сказаць, што бульба была сапраўдным выратаваннем ад голаду [190, с. 5].

Бульбу пачалі вырошчваць на Гродзеншчыне пры Аўгусце III (1736–1763). Аднак шырокае распаўсюджанне гэта культура атрымала ў другой палове XIX ст. Яна вельмі хутка заняла трывалае месца і стала «другім хлебам» для беларусаў. Бульбу выкарыстоўвалі як корм для жывёлы, як сыравіну для вінакурэння. Бульба знайшла шырокае прымяненне ў народнай кулінарыі. Прыкладна ў гэты ж час, што і бульбу, пачалі вырошчваць буракі. Іх ужывалі ў ежу, выкарыстоўвалі як корм для жывёлы і як сыравіну для вырабу цукру.

Сярод агародных культур найбольш старажытныя ў Беларусі капуста, агуркі, цыбуля, морква. Памідоры і перац з’яўляюцца толькі з сярэдзіны XIX ст. Як і памідоры, з Паўднёвай Амерыкі да нас прыйшлі гарбузы і табака.

З даўніх часоў беларусы вырошчвалі фруктовыя дрэвы – яблыні, грушы, слівы, а таксама пладова-ягадныя кусты – парэчкі, агрэст, шыпшыну, маліну і інш. Іх часцей за ўсё садзілі каля хаты, на ўскрайку сядзібы. Асабліва дагледжанымі садамі славіліся шляхецкія маёнткі [190, с. 6].

Пэўную долю ў народнай кулінарыі беларусаў займалі прадукты жывёлагадоўлі, у асноўным буйнай рагатай жывёлы. Яна належала пераважна да звычайнай мясцовай пароды – нізкарослай, слабамоцнай, якая давала мала малака. Пародзістую скаціну халмагорскай, швейцарскай, цірольскай парод разводзілі толькі ў некаторых заможных гаспадарках, таму што для яе ўтрымання патрабаваліся значныя затраты [323, с. 71]. Малако ўжывалі ў асноўным ў якасці забелы, гэта значыць ім забельвалі капусту, буракі, крупяныя і бульбяныя супы. З малака выраблялі смятану, масла, тварог, сыры. У час посту замест сметанковага масла выкарыстоўвалі льняное і канаплянае семя, таўклі яго ў ступе, прасявалі праз сіта і пасыпалі страву.

Свінагадоўля была высока развіта па ўсёй тэрыторыі Беларусі. Заможныя сяляне трымалі да пятнаццаці і болей галоў свіней. Кармілі свіней караняплодамі, жалудамі, мякінай з дабаўленнем бульбы і мукі. Забівалі іх, як правіла, у пачатку зімы, каб сала і мясныя прадукты лепш захаваліся. У сям’і заўсёды адзначалі дзень разбірання забітай жывёліны:

на свежаніну запрашалі сваякоў і суседзяў, мясам дзяліліся з блізкімі родзічамі, суседзямі (давалі «бонду» ці «сквярству»).

Значную ролю ў гаспадарцы адыгрывала авечкагадоўля. Мяса авечак ужывалася ў ежу, шэрсць выкарыстоўвалася як сыравіна для промыслаў, а ў некаторых рэгіёнах (Гродзенская губерня) авечак нават даілі. Стрыглі іх два разы на год – позняй вясной і восенню, прычым згодна з народнай традыцыяй імкнуліся стрыгчы ў аўторак, чацвер і пятніцу. Заканчэнне стрыжкі адзначалася трапезай.

Сярэдняя сялянская гаспадарка мела 4–6 авечак, а заможныя сяляне трымалі іх удвая больш. У сялян былі выключна простыя грубашэрсныя авечкі, а танкарунных разводзілі толькі ў багатых панскіх гаспадарках.

Малазямельныя сяляне і местачкоўцы для атрымання малака разводзілі коз.

Хатняй птушкі трымалі няшмат – ад 3 да 10 курэй на гаспадарку. Гусей і качак звычайна разводзілі там, дзе паблізу быў вадаём. Мяса хатняй птушкі сяляне рэдка ўжывалі ў ежу. Птушку, як правіла, прадавалі ў гарадах і мястэчках.

Значным дапаўненнем да асноўных харчовых прадуктаў, якія здабываліся ў выніку заняткаў земляробствам і жывёлагадоўляй, былі прадукты збіральніцтва, пчалярства, рыбалоўства і паляўніцтва.

Збіральніцтва выконвала больш прыкметную ролю і больш працяглы час захоўвалася ў лясных мясцовасцях. Сярод розных відаў збіральніцтва для жыхароў Беларусі былі ўласцівы збіранне траў і караняплодаў, ягад і пладоў дзікарослых дрэў, грыбоў, мёду дзікіх пчол, здабыванне раслінных сокаў і інш. Кожны з відаў збіральніцтва адпавядаў мясцовым умовам жыццядзейнасці, патрабаваў пэўных працоўных навыкаў і ўмення, звязаных з веданнем флоры, харчовых і лекавых якасцей пэўных раслін, аптымальных спосабаў і прыёмаў іх здабывання, пярвічнай апрацоўкі і захавання. Травяністыя расліны (лісце шчаўя, крапівы, лебяды) збіралі да іх цвіцення, складвалі ў макітры, перасыпалі соллю, квасілі. З іх гатавалі варыва. Шчаўе, кісліцу, цыбулю лугавую, маладыя пабегі аеру ўжывалі свежымі, гатавалі з іх варыва. Са скрыпеню, чабару, зверабою, кветак ліпы рыхтавалі адвары. Мноства лекавых раслін сушылі. Пашырана было збіранне ягад, грыбоў, арэхаў, жалудоў.

Лоўля рыбы на продаж, а тым больш для ўласнага спажывання практыкавался па ўсёй тэрыторыі Беларусі. Найбольшае распаўсюджанне занятак рыбнай лоўляй меў на Палессі і ў Паазер'і: тут было шмат рэк і азёр, а малаўрадлівасць зямель прымушала сялян шукаць дапаможныя крыніцы існавання, адной з якіх з'яўлялася рыбная лоўля. Асноўнымі прамысловымі рыбамі ў Беларусі з'яўляліся лешч, судак, шчупак, плотка, карась, акунь, вугор, карп.

Паляванне было распаўсюджана не толькі сярод шляхты, але і сярод простага люду. Палявалі і тыя, хто жыў побач з лесам, і жыхары гарадоў (асабліва мястэчак). Сеткамі, пасткамі, сіламі і петлямі яны вылоўлівалі значную колькасць лісіц, барсукоў, куніц, норак, тхароў, цецерукоў, качак, курапатак, зайцоў. Пры нагодзе сяляне не абыходзілі і лася, і дзіка, асабліва пасля з'яўлення агнястрэльнай зброі.

Старажытны занятак бортніцтвам даваў мёд, які шырока выкарыстоўваўся ў народнай кулінарыі.

Пазначаныя прадукты ў беларускай народнай кулінарыі выкарыстоўваліся для прыгатавання разнастайных страў. У залежнасці ад кампанентаў звычайна выдзяляюць наступныя групы: мучныя, крупяныя, агароднінныя, грыбныя, мясныя, малочныя, рыбныя, стравы з яек. Асобную групу складаюць напоі, якія як кампанент харчавання ў асноўным прызначаны для насычэння чалавечага арганізма вадкасцямі. Акрамя таго, ёсць састаўныя стравы, у склад якіх уваходзяць некалькі кампанентаў у розных спалучэннях.

2.1. МУЧНЫЯ СТРАВЫ

Значнае месца ў беларускай народнай кулінарыі займаюць стравы і вырабы з мукі. У помніках старабеларускай пісьменнасці мука сустракаецца пад назвай «брашно». У XIX ст. шырокае распаўсюджанне мелі розныя віды «чорнай» мукі – жытняя, аўсяная, грэцкая, гарохавая. «Белая» мука – пшанічная – ужывалася значна радзей, у асноўным для прыгатавання святочна-абрадавых страў. Мука была свайго роду паказчыкам багацця і дабрабыту ў доме. «Усякая гаспадыня, калі мукі поўна скрыня», – казалі ў народзе. Муку атрымлівалі шляхам размолу зерня збожжавых з дапамогай жорнаў. На Беларусі вядомы каменныя і драўляныя жорны. Каменныя складаліся з двух дыскаў дыяметрам 35–50 см, таўшчынёй 10–13 см, пастаўленых у скрынку ці станок. Для таго каб мука лепш ссыпалася, паверхню ніжняга каменю рабілі трохі выпуклай, а верхняга – увагнутай. Для лепшага размолу зерня іх рабочая паверхня мела насечкі. Пазней майстравалі больш масіўныя, удасканаленыя жорны з камянямі дыяметрам 55–70 см, вышынёй 15–20 см. Ніжні нерухомы камень звычайна быў таўсцейшы, верхні – больш лёгкі. Ён меў у сярэдзіне адтуліну для засыпкі зерня, мацаваўся, падымаўся і апускаўся пры дапамозе паўпрыцы – жалезнай крыжавіны або пласціны, якая круцілася на шпяні, замацаваным у ніжнім камені. Камень прыводзіўся ў рух пры дапамозе доўгага кія (млёна), верхні канец якога ўстаўляўся ў бэльку ці адтуліну спецыяльнай планкі, прыбітай да сцяны, а ніжні – у

жалезную скабу на краі верхняга каменя. За дзень на каменных жорнах можна было змалоць прыкладна 2–3 пуды зерня. Калі не было камянёў, то жарнавыя паставы рабілі з дубовых калодак, на рабочую частку якіх набівалі веерападобнымі радамі кавалачкі чыгуну або жалеза. Такія жорны часцей сустракаліся на Палессі. Як правіла, яны не мелі паўпрыцы. Да пачатку ХХ ст. жорны былі неабходнай прыналежнасцю амаль кожнага сялянскага двара, бо асноўную частку зерня сяляне малолі самі. Плата за памол у млыне складала дзясятую частку прывезенага зерня, што для пераважнай большасці жыхароў было непрымальна, таму жорны выкарыстоўваліся ў хатнім ужытку да сярэдзіны ХХ ст.

Апрача ручнога для памолу зерня выкарыстоўвалі вадзяныя і ветраныя млыны. Вадзяныя млыны будавалі на беразе ракі ці праточнага возера. Яны вядомы з часоў Кіеўскай Русі. Найбольшае распаўсюджанне вадзяныя млыны на Беларусі атрымалі ў XVI–XVIII стст. Будавалі іх пры княжацкіх дварах, у манастырскіх вотчынах. Найбольш пашыраны былі колавыя вадзяныя млыны, асноўная іх частка – вялікае (да 4 м у дыяметры) вертыкальна пастаўленае кола, насаджанае на гарызантальную вось. У рух яно прыводзілася сілай вады, якая падала зверху. Ветраныя млыны («ветракі») на Беларусі пачалі будаваць пазней, чым вадзяныя, аднак у ХІХ ст. яны былі вельмі распаўсюджанымі. Іх ставілі звычайна дзе-небудзь за вёскай, на адкрытым узвышаным месцы. Найбольш шырока па ўсёй Беларусі былі распаўсюджаны стрыжнёвыя ветракі, у якіх падчас работы да ветру паварочваўся ўвесь корпус. Яны сустракаліся часцей у заходніх раёнах Беларусі. Другая разнавіднасць ветраных млыноў – шатровыя, больш складаныя і дасканалыя. У іх да ветру паварочвалася толькі верхняя частка – шацёр, ці вежа, дзе размяшчалася гарызантальная вось. Вышыня ад зямлі да верхняй рухомай часткі («шапкі») дасягала 15 м, вышыня «шапкі» была 2,5 м [169, с. 49]. Крылы мелі памеры каля 10 м у даўжыню і да 2 м у шырыню. Яны мацаваліся да бруска, што ляжаў пад асновай «шапкі» і рэгуляваў іх рух да ветру. Ветраныя млыны ў пачатку ХХ ст. пачалі выцясняцца паравымі, якія маглі працаваць пры любым надвор'і. У даваенны час муку малолі ў асноўным у млынах з электрычным рухавіком і вадзяных млынах. Пасля вайны вадзяныя млыны паступова былі заменены млынамі-вальцоўкамі з электрычным рухавіком, хаця яшчэ доўгі час калгасы і саўгасы карысталіся вадзянымі і ветранымі млынамі [322, с. 322].

На працягу стагоддзяў асноўным прадуктам харчавання ў беларусаў быў жытні хлеб. Ім пачыналіся і заканчваліся снеданне, абед і вячэра. Ён быў спадарожнікам селяніна ў полі. З хлебам і соллю сустракалі і праводзілі дарагіх гасцей, з ім ішлі ў сваты, на вяселле, радзіны і г. д. Ва ўсіх выпадках хлеб служыў залогам шчасця і благаславення. «Хлеб у

доме – гаспадар, на працы – сябра, у дарозе – таварыш», – казалі пра яго беларусы.

Адносіны да хлеба стагоддзямі выпрацоўваліся. З ім у народзе звязаны многія прыкметы і павер'і. Лічылася вялікім грахом кінуць на падлогу крошку хлеба. Калі ж выпадкова здаралася, што падаў кавалак, то яго падымалі і цалавалі, клалі ў рот. Крышыць хлеб забаранялася: хто так зробіць, той ніколі не будзе мець хлеба. Па хлебе прадказвалі лёс членаў сям'і. Калі бохан у печы разваліцца на дзве палавіны, гэта не на дабро: у тым жа годзе памрэ гаспадар або гаспадыня [269, с. 82]. Калі ў мякішы здарыцца вертыкальная трэшчына – гэта прадказвала блізкі раздзел сям'і, а калі гарызантальная – то або дачка пойдзе замуж, або сын пойдзе ў прымы.

Пры выпечцы хлеба на першай зробленай з цеста булцы рукой рабілі крыж, а елі яе заўсёды апошняй. Непажадана было пачынаць новую булку хлеба вечарам, бо лічылася, што ў такім выпадку прападзе багацце. Згодна з народным звычаем нельга было цэлы хлеб ламаць рукамі, а неабходна яго перахрысціць і рэзаць нажом, іначай Бог пакарае і аставіць без хлеба. Верылі, што калі абнесці хлебам будынак, які гарыць, то агонь не будзе далей распаўсюджвацца [41, с. 22]. Гэты звычай, між іншым, захаваўся да нашых дзён. У час пажару ў вёсках старыя людзі абносяць хлебам месца, якое гарыць, каб не даць агню распаўсюдзіцца [15, л. 38].

З маленства ў беларусаў выхоўвалі павагу і любоў да хлеба як да самага галоўнага багацця. Беларускія этнографы XIX ст. прыводзяць цікавыя прыклады беражлівых адносін да яго. Так, нават у час бойкі хлапчукі адкладвалі хлеб убок, і толькі высветліўшы адносіны, бралі яго зноў і даядалі [204, с. 43].

Селяніну не заўсёды даводзілася ўжываць хлеб, які пяклі толькі з чыстай мукі. Частыя неўраджаі, стыхійныя бедствы, беднасць вымушалі скарыстоўваць у ежу розныя яго сурагаты. Старажытнабеларускія летапісы адлюстроўваюць мноства трагічных падзей, выкліканых неўраджаямі. Так, напрыклад, у Баркулабаўскім летапісе паведамляецца аб хлебных неўраджаях на Магілёўшчыне: «...жито велми было не умолотно; а коли муку житную у хлебе спекут, то тесто печеное солодно, а за скорину хотя ложи плоди, а в печи не печется»[1].

У беларусаў акрамя чыстага хлеба вядомы таксама градовы, пушны, паловы, бульбяны, мякінны.

Градовы хлеб, або градоўка, выпякаўся з непрасеянай жытняй мукі. Калі жыта зусім не прасейвалася, а толькі пасля малацьбы выкідаліся дробная салома, пустыя каласы, смецце, то мука з такога жыта ішла на прыгатаванне пушнога хлеба. Яго яшчэ называлі «пушнінка», «пушок»,

[1] Полное собрание русских летописей. М., 1975. Т. 32. С. 187–188.

часам жартам дадаючы слова «святая». Пра яго казалі: «Хто есць хлеб з пушком, той не ходзіць з мяшком, а хто з сабой хлеб носіць, той хлеба ні ў каго не просіць». Паловы хлеб, або паловушку, выпякалі з дзвюх частак, асновай адной з якіх было жыта, а другой – ячмень, авёс, грэчка, пшаніца, узятыя паасобку або змяшаныя ў пэўных долях. Такі хлеб, па сведчанні мясцовых жыхароў, хутка прыядаўся. Ужыванне яго сведчыла пра хлебны недарод, аднак паловы хлеб на Віцебшчыне, як адзначае М. Анімеле, быў даволі звыклым і распаўсюджаным [1, с. 139]. У гады дрэннага ўраджаю збожжавых выпякалі бульбяны хлеб, для выпечкі якога бралі жытнюю муку і тоўчаную або перацертую на тарцы сырую абабраную бульбу. Калі ён быў свежы, то адрозніваўся добрымі смакавымі якасцямі і яго з задавальненнем ужывала нават мясцовая шляхта. Аднак бульбяны хлеб вельмі хутка чарсцвеў і страчваў свой смак. Найбольш часта ўжываўся ў бядняцкіх сем'ях вясной і асабліва ў галодныя неўрадлівыя гады мякінны хлеб. Напрыклад, у 1815 г. віцебскі губернатар паведамляў, што жыхары забяспечваюцца мякінным хлебам [84, с. 303]. А ў 1823 г. беларускі генерал-губернатар князь Хаванскі прапаноўваў ураду выдаць указ, які забараняў бы сялянам ужываць у ежу пушны хлеб і асабліва хлеб з саломай. Па сваёй наіўнасці ён лічыў, што сяляне харчуюцца такім хлебам па звычцы, а не ад галечы. Для выпечкі мякіннага хлеба за аснову бралася жытняя, пшанічная, аўсяная, грэцкая мякіна. І толькі як звязваючае рэчыва дадавалася ў яго мука. Гэта пра такі хлеб гаварылі: «З мякінаю лёгка хадзіць, ды цяжка ногі валачыць». Бывалі выпадкі, што і такога хлеба не хапала. Тады пяклі хлеб са шчаўя, жалудоў, лебяды, акацыі, верасу, мерзлай бульбы, кары і інш. У пачатку 50-х гг. XIX ст. у Пецярбург паведамлялі, што ў Магілёўскай і Віцебскай губернях ёсць вёскі, у якіх нельга адшукаць кавалак хлеба. У некаторых з іх ядуць хлеб, падобны на торф [84, с. 304]. «Не бяда, калі ў хлебе лебяда: тады бяда, калі хлеба няма», – казалі пра такі хлеб у народзе.

У заможных сем'ях пяклі сітні хлеб з жытняй мукі, прасеянай на сіта. Такая мука была вельмі мяккай і чыстай, таму што на абечка нацягвалася сетка з маленькімі дзірачкамі [134, с. 55]. Звесткі пра сітні хлеб («сітніцу») сустракаюцца ў пісьмовых крыніцах эпохі феадалізму. Часцей яго выпякалі ў святочныя дні.

У асяроддзі беларускай шляхты пяклі сакавіцкі хлеб з молатага жытняга соладу. Спачатку з такога соладу рабілі спецыяльную саладуху. Саладавую муку разводзілі ў халоднай вадзе ў паліваным гаршку да гушчыні не вельмі рэдкага журу і ставілі посуд у печ варыцца. Затым вынімалі і астаўлялі ў цёплым месцы (на печы), каб цеста «дайшло». Затым гаршчок з саладухаю ставілі зноў у печ, закрывалі, яна там упарвалася, румянілася і засаладжвалася. Калі печ астывала, гаршчок вымалі і цёплую саладу-

ху вылівалі ў дзежку, дзе яна, накрытая, знаходзілася да раніцы. Такую аперацыю з саладухай паўтаралі на працягу пяці дзён. На пяты дзень у дзежку дабаўлялі апельсінавую цэдру (адвараную і здробненую), перац, гваздзіку і імбір. Тады сыпалі прасеяную напалову з соладавай жытнюю муку і замешвалі густое цеста, уліўшы ў яго шклянку спірту і гарнец мёду. Старанна вымесіўшы цеста, яго накрывалі, каб падышло, а потым рабілі звычайныя булкі, макаючы рукі ў піва, падагрэтае з мёдам. Гэтай жа сумессю змазвалі верх булкі. Пасля выпечкі сакавіцкі хлеб накрываюць настольнікам, змочаным у вадзе, каб скарынка не цвярдзела [148, с. 217–218].

Ва ўсе часы хлеб сімвалізаваў дабрабыт, шчодрасць, гасціннасць. На стале ў хаце павінен быў ляжаць хлеб, пакрыты ручніком, які сустракаў і вітаў гасцей. Хлеб гатавала галоўная ў доме гаспадыня. З даўніх часоў прыгатаванне хлеба было прывілеяй толькі жаночай паловы сям'і. Жанчына, якая пякла хлеб для сям'і, карысталася павагай родных, суседзяў, аднавяскоўцаў. У вёсцы заўсёды ведалі, у каго з гаспадынь атрымліваўся добры хлеб.

Выпякалі хлеб раз на тыдзень, аднак гэта залежала ад колькасці членаў сям'і. У вялікіх сем'ях хлеб пяклі часцей, таму што ён хутка з'ядаўся і не паспяваў счарсцвець. У малых жа сем'ях хлеб пяклі радзей, і членам сям'і часта прыходзілася есці яго чэрствым, але, па сведчанні інфарматараў, ніхто такі хлеб не выкідваў і нават не аддаваў хатняй жывёле. Часцей за ўсё з яго рабілі квас.

Рашчынялі цеста на цёплай вадзе ўвечары ў спецыяльнай пасудзіне, якая амаль па ўсёй тэрыторыі Беларусі называлася «дзяжа» ці «дзежка». На Палессі яе называлі «діжа» ці «діжка». Ва ўсходніх рэгіёнах сустракаецца пад назвай «квашня». На Браслаўшчыне зафіксавана пад назвай «хлебніца». Хлебную дзежку рабілі пераважна з дубовых клёпак. Калі не было магчымасці цалкам зрабіць яе з гэтага матэрыялу, то ў такім выпадку ўстаўлялі хоць некалькі (часцей за ўсё тры) клёпак з дубу. На думку інфарматараў, такая дзяжа «лепш захоўвае кіслю» [15, л. 29]. Дзежка заўсёды мела накрыўку («века»), зробленую з дошак, якія мацаваліся шырокай абечайкай. Дзяжа ўяўляла сабой посуд цыліндрычнай формы, крыху звужаны ўверсе. Абавязковым было, каб яе вышыня раўнялася дыяметру верхняга краю.

Дзяжа магла змясціць ад 12 да 25 кг цеста. З ёй у беларусаў было звязана шмат павер'яў і абрадаў. Яна стаяла на самым пачэсным месцы ў хаце – на покуці, на перакрыжаванні лаў. Новую, толькі што зробленую дзежку неабходна было «задобрыць», дзеля чаго яе ставілі на суткі побач са старою на адну падсцілку і пад адной накрыўкай. Як правіла, дзежку не мылі, бо ў ёй на сценках і дне захоўваліся рэшткі цеста ад папярэдняй

выпечкі. Дзежку нельга было пазычаць і пераносіць у іншую хату, бо згодна з павер'ем яна магла пакрыўдзіцца і стала б даваць дрэнны хлеб [204, с. 82]. Дзяжа фігуруе ў якасці аднаго з першых прадметаў, якія пераносілі пры перасяленні са старой хаты ў новую. Яна адыгрывала важную ролю ў вясельнай абраднасці: на ёй ажыццяўляўся абрад «пасаду» маладых. Хлебную дзяжу нельга было выкарыстоўваць для іншых гаспадарчых мэт. Пры выпечцы звычайнага хлеба здаралася, што закваска псавалася і хлеб атрымліваўся цёмны, цяжкі («хлеб з закальцам»). У такіх выпадках яе пераварочвалі ўверх дном, аблівалі кіпнем, унутры праціралі цыбуляй з соллю, апалосквалі цёплай вадой і ставілі пасля гэтага цеста на свежай заквасцы. На Палессі, калі дзяжа «псавалася», яе мылі летняй вадой з сямі калодзежаў і клалі ў яе на тыдзень кавалачак цеста з добрай дзяжы [269, с. 110]. Дзяжа бытавала ў сельскай мясцовасці Беларусі да сярэдзіны XX ст.

Прасеяную праз сіта жытнюю муку сыпалі ў хлебную дзяжу. Дадавалі вады, размешвалі, атрымліваючы не вельмі густое цеста. З-за недахопу чыстай мукі часта ў хлебнае цеста дабаўлялі іншыя інгрэдыенты: бульбу, моркву, гарбуз і нават турнэпс. Каб цеста ўкісла і добра падышло, дзежку накрывалі векам, а зверху прыкрывалі яшчэ якой-небудзь адзежынай і ставілі на ноч у цёплае месца. Квасілі цеста з дапамогай рошчыны (рашчыны), невялікага кавалачка цеста, пакінутага на дне дзежкі ад папярэдняй выпечкі. На Міншчыне (в. Семежава) такі кавалак цеста называўся «пёрышка». У Гродзенскай губерні закваскай служыла гушча ад хлебнага квасу – «крышчына».

Раніцай у цеста сыпалі муку, дадавалі солі і кулакамі мясілі. Каб цеста добра адставала ад рук, іх перыядычна змочвалі вадой. Калі цеста рабілася цягучым і не прыставала да рук, значыць яно было вымешана належным чынам. Яго зноў пакідалі ў дзяжы, каб вырасла, што звычайна адбывалася праз паўтары ці дзве гадзіны, калі месца было цёплым, а дзяжа – добра накрытай.

Каб атрымаўся якасны хлеб, печ добра напальвалі бярозавымі дровамі, старанна вымяталі памялом. Яно складалася з доўгай драўлянай ручкі, да канца якой прымацоўвалі хваёвыя ці ядлоўцавыя галінкі або проста нават нейкую анучу. Як лакальны варыянт на Магілёўшчыне сустракаецца назва «мучаны». Памяло рабілі тут з ліпы, мацавалі да палкі, мачылі ў ваду і вымяталі печ. Памяло як прадмет хатняга начыння, што цесна звязаны з ачагом, шырока выкарыстоўвалася ў абрадах.

Бралі кавалак цеста для адной порцыі, прыгладжвалі яго рукамі, прыдаючы авальную або круглую форму ў залежнасці ад традыцыі, што існавала ў дадзенай мясцовасці. На першай булцы рукой рабілі крыжык. Пяклі хлеб на подзе печы, паклаўшы булкі ў рад. У XIX – пачатку XX ст. яшчэ не карысталіся бляшанымі формамі. Цеста клалі на драўляную

лапату, якую пасыпалі мукой, высеўкамі, мякінай або засцілалі лістамі капусты, клёна, дуба, хрэну, аеру. «У нас на Браслаўшчыне клалі хлеб на аер. От тады скарыначка пахне аерам», – успамінаюць жыхары прыазёрных мясцін Беларусі [180, с. 69]. Хлебная лапата, як правіла, мела прамавугольную або круглаватую плоскасць даўжынёй 35–50 і шырынёй 25–30 см і доўгае (110–135 см) дзяржанне дыяметрам 3,3–3,5 см [322, с. 285]. Рабілі яе часцей за ўсё з дошак лісцевых парод дрэва. Для таго каб цеста лягчэй з'язджала з лапаты на под печы, краі лапаты рабілі танчэйшымі. З лапаты цеста «садзілі» ў печ: рэзка выцягвалі да сябе лапату, а цеста заставалася на подзе. Кожны раз як цеста ставілі ў печ, яе закрывалі заслонкай, каб хлеб «ухваціўся». Існавала павер'е, што як толькі хлеб пасадзяць у печ і закрыюць яе заслонкаю, то нікога нельга пускаць у хату, бо хлеб асядзе і патрэскаецца [269, с. 110]. У час пасадкі хлеба нельга было каму-небудзь з членаў сям'і знаходзіцца на печы. У час выпечкі хлеба не пажадана было шумець, гучна размаўляць, без патрэбы хадзіць па хаце, вастрыць нож, сякеру, бо хлеб асядзе і патрэскаецца. Пасля таго як цеста садзілі ў печ, лапату імкнуліся як мага хутчэй вынесці з хаты ў камору ці сені: верылі, што тады ў хаце ніхто нікому нічога не будзе павінен.

Хлеб знаходзіўся ў печы адну-дзве гадзіны. Гатоўнасць яго правяралі рознымі спосабамі. На Гомельшчыне клалі на руку і стукалі: калі падскочыць, то гатовы, або глядзелі: калі пара з хлеба роўна ўгору ішла – значыць спёкся [15, л. 28, 33]. На Магілёўшчыне качаргой перамяшчалі булку хлеба з месца на месца: як ён «бубніць», калі пастукаеш, тады гатовы; пратыкалі нажом або драўлянай палачкай: калі цеста не прыставала, то спечаны [15, л. 62; 181, с. 167]. На Міншчыне стукалі сярэднімі суставамі пальцаў у ніжнюю скарынку – гатовы «гучыць», таксама булку прыкладалі да носа: калі не пячэ, значыць вільгаць з яго ўжо выпарылася і хлеб гатовы [148, с. 257]. На Гродзеншчыне, Брэстчыне качалі з цеста галачку і кідалі ў шклянку з вадой: калі галачка выплывала наверх – вымай хлеб, ён спечаны [15, л. 2]. У паўночна-заходніх раёнах Віцебшчыны правяралі: калі «бразжыць» – то гатовы; датыкаліся носам да булкі, калі моцна пячэ – значыць яшчэ сыры і г. д. [180, с. 69]. Вымалі хлеб з печы таксама лапатай, клалі на лаву ці ўслон, засланы ручнікамі, абчышчалі ад лістоў, верхнюю скарынку змочвалі вадой, каб яна была мяккай. Зверху хлеб прыкрывалі ручніком. Забаранялася класці хлеб верхняю скарынкаю ўніз, бо лічылася, што ў такім выпадку будзе палеглым жыта і каласы будуць на зямлі.

Пяклі за адну выпечку ад чатырох да сямі булак у залежнасці ад складу сям'і, а таксама ад ступені яе заможнасці.

Акрамя назвы «булка» ўжываліся «бохан», «баханка», «буханка», «буката», «букатка», «булцата», «кулідка», «каўрыга», «калач» і інш. Форма

і вага боханаў у многім вызначаліся мясцовай традыцыяй, але часцей за ўсё пяклі акруглы хлеб. На Палессі сустракаўся хлеб і падоўжанай формы.

З рэшткаў цеста, што саскрабаліся са сценак і дна дзежкі, выпякалі «паскрэбыш» («скрэбыш», «паскрыпташку»), які заўсёды быў вялікім ласункам для дзяцей. На Віцебшчыне, па сведчанні М. Я. Нікіфароўскага, рабілі пражаны хлеб: хлебную порцыю мачылі вадой, квасам ці сыроваткай, пасыпалі соллю і ў нахільным становішчы прыстаўлялі да вусця печы, насупраць полымя. Праз кароткі час порцыя награвалася, а верхні яе бок падпякаўся, і яна была гатовай для ўжывання як пражаны хлеб [204, с. 6].

У час абеду хлеб рэзаў гаспадар, тым самым падкрэсліваючы важнасць і значнасць гэтага прадукту. «Тата браў непачатую булку хлеба, хрысціўся сам і перахрышчваў булку. Левай рукой прытуляў булку да сябе, а правай рэзаў. Самую вялікую скібу з сярэдзіны разразаў на часткі і дзяліў усім удзельнікам трапезы», — успамінае адзін з інфармантаў [181, с. 173]. Рэзалі яго лустамі, лусткамі, скібкамі, кавалачкамі. Было прынята, каб увесь парэзаны хлеб з'ядаўся. Калі ж бывала, што ён заставаўся, рэшту высушвалі на сухары і гатавалі смачны квас.

Хлеб, які спецыяльна выпякалі для якой-небудзь урачыстасці, называўся караваем. Найбольш вядомы на Беларусі вясельны каравай, які гатавалі спецыяльна запрошаныя бацькамі маладых жанчыны-каравайніцы. У працэсе гатавання, упрыгожвання, выпякання каравая маладыя дзяўчаты спявалі песні, жанатыя мужчыны рыхтавалі дровы, печ і неабходныя прылады, а саджаць каравай у печ запрошваўся нежанаты хлопец, пажадана кучаравы. Лічылася, што чым больш будзе людзей, шуму, весялосці і жартаў, тым лепш удасца каравай, а разам з тым і будучае жыццё маладых. Існавалі пэўныя правілы выпякання каравая. Дровы бралі з трох двароў і трох (розных) парод дрэў, якія лічыліся ў дадзенай мясцовасці «шчаслівымі», ваду — з трох крыніц, масла — ад кароў першага ацёлу, мёд — ярых пчол, муку — трох гатункаў з сырога зерня ці сушанага не ў печы. Памяло, лапата, дзяжа, вілкі і іншыя прыстасаванні павінны былі быць новымі. Дзежку ставілі пасярод хаты на вывернутым кажусе, сыпалі ў яе муку і лілі ваду за адзін прыём. Рашчыну размешвала галоўная каравайніца або па чарзе ўсе каравайніцы правай рукой па ходзе сонца. Мясілі каравай не кулакамі, як звычайны хлеб, а далонямі. Гэта рабілася дзеля таго, каб будучы муж не падымаў руку на жонку. Цеста з дзяжы брала галоўная каравайніца за адзін прыём і клала на лапату. Памазаўшы каравай мёдам і пасыпаўшы сырам, яго садзілі ў печ. Маладыя дзяўчаты ў гэты час стараліся імкліва выкаціць дзежку на вуліцу, каб хутчэй выйсці замуж, а хлопцы перашкаджалі зрабіць ім гэта.

Каравай меў форму круглай булкі, якую ў маладой апаясвалі абручом, сплеценым з цеста ў выглядзе касы, што сімвалізавала яе цнатлівасць, а ў маладога на каравай клалі просты абручык. Каравай меў вялікія памеры. Ён мог дасягаць 20 кг і да 1,5 м у дыяметры. Такія вялікія памеры каравая тлумачацца тым, што ён быў увасабленнем ідэй дастатку і багацця. Калі каравай быў спечаны, яго ўпрыгожвалі зелянінай, ягадамі, кветкамі. Дзялілі каравай згодна з выпрацаваным стагоддзямі рытуалам. Рабіў гэта старшы сват. Сярэдзіну каравая аддаваў маладым, ніз – музыкам, а астатнюю частку – родным і ўсім прысутным. За атрыманую частку каравая кожны з прысутных чым-небудзь адорваў маладых. Некаторыя элементы гэтага абраду ў тым ці іншым выглядзе захаваліся да нашага часу.

З хлебнага цеста, замешанага і падышоўшага, пяклі лапуны, сачні, лепні. Лапуны рабілі з кавалка крыху пасоленага цеста велічынёю з кулак, які раскачвалі па велічыні патэльні і пяклі ў печы пры агні, на гарачым вуголлі. Сваю назву яны атрымалі, відаць, ад гуку, які ўтвараўся пры разбіўцы цеста далонню. Лапуны звычайна пяклі ў тым выпадку, калі не хапала выпечанага раней хлеба. Спажывалі іх на снеданне, бралі ў поле. Калі лапуны пяклі ў дарогу, на сенакос, іх змазвалі салам або маслам. Лапуны пасылалі ў якасці гасцінца сваякам, іх бралі з сабой, калі ішлі ў адведкі да парадзіхі. Да лапуноў былі падобныя сачні, якія выпякалі больш тонкімі. Скаромныя сачні начынялі мясам, тварагом або яйкамі, посныя – яблыкамі, вішнямі, макам. Часта сачні пяклі ў дарогу, бралі з сабой у поле. Сустракаюцца пад назвай «хапуны» [322, с. 450]. Калі ж сачні пяклі «з прыпёкай» (намазвалі зверху тонкім слоем вадкага тварагу, смятаны ці тоўчанай бульбы з маслам, у пост – з малаком), то яны атрымлівалі назву «ляпні» [204, с. 7].

З хлебнага цеста, якое ўжо замешана, але яшчэ не падышло, рабілі скавароднік. Цеста абгладжвалі вадой, тыкалі яго пальцам, каб не расколвалася. Некаторыя ў цеста дабаўлялі таркаваную бульбу. Пяклі скавароднік на патэльні пры агні ці на гарачым вуголлі. Калі выпякалі на чарэні печы, то такі скавароднік меў назвы «праснак», «выхапень», «перапечка», «перадпаломнік», «хапун» і інш. [322, с. 462].

З ледзь укіслага цеста гатавалі драчоны, ладкі, крывянікі. Для выпечкі драчоны ў такое цеста дабаўлялі квас або сыроватку, разбаўлялі малаком і падсыпалі мукі. Атрыманае цеста займала прамежкавае становішча паміж хлебным і блінным. На патэльню яго налівалі лыжкаю. Зверху спечаную драчону намазвалі маслам, салам, а ў пост – мёдам. Ладкі пяклі, як і драчоны, толькі не намазвалі зверху, і таму звычайна ўжывалі з якой-небудзь маканінай. Калі да цеста, з якога пяклі драчоны і ладкі, дабаўлялі кроў свежазабітай жывёліны, то такія вырабы называлі – «крывянікамі».

Булка хлеба, якую пяклі з пшанічнай мукі, называлася «паляніца». Па форме яна была круглай. Паляніцу маглі пячы таксама з жытняй, грэцкай і ячменнай мукі. Пад назвай «паляніца» ў асобных рэгіёнах называецца прэсны корж, выпечаны ля агню. На Гродзеншчыне такая паляніца зафіксавана намі ў экспедыцыі пад назвамі «палымянік» і «паламянка», яе пяклі з рэштак хлебнага цеста на агні да выпечкі хлеба [15, л. 14]. Паляніца сустракаецца пераважна ва ўсходніх рэгіёнах Беларусі.

Шырока распаўсюджанымі ў XIX ст. былі бліны, вядомыя на тэрыторыі Беларусі з больш старажытных часоў. Іх смакавыя якасці ў многім залежалі ад кулінарнага майстэрства, мясцовых традыцый, гатунку мукі. Вядомы беларускі этнограф М. Я. Нікіфароўскі адзначаў, што па родзе бліноў мясцовы жыхар мог вызначыць становішча і дабрабыт сям'і. Так, напрыклад, калі ў доме пяклі жытнія бліны, гэта сведчыла аб тым, што тут чакаюць прыезду блізкіх родзічаў, калі ж пяклі ячменныя бліны – верная прыкмета таго, што ўчора выпякалі якія-небудзь іншыя, пшанічныя бліны пяклі на памінкі, грэцкія – на Масленіцу, аўсяныя, якія былі рашчынены звечара, указвалі на звычайную сямейную плынь жыцця, а калі яны прыгатаваны раніцай з поснага цеста, то гэта ўказвала на нечаканасць, хваробу, адсутнасць каго-небудзь у хаце [204, с. 9–10]. На Лепельшчыне пяклі бліны з гароху, які малолі ў жорнах на муку. Тут таксама гатавалі ліпавыя бліны: лісце ліпы сушылі, таўклі, дадавалі трохі мукі, солі і пяклі бліны, якія елі заўсёды гарачымі.

Бліны рабілі ўчыненыя і прэсныя. Учынялі цеста звечара. У якасці закваскі выкарыстоўвалі кавалак цеста, пакінуты на дне блінніцы ад папярэдняй выпечкі. Назаўтра церлі бульбу, дабаўлялі крыху соды і солі, узбівалі і пяклі на патэльні. Раніцай гатавалі бліны і на сыроватцы. Муку, сыроватку, соду, соль замешвалі, пакідалі на некаторы час, каб цеста падышло («аж лезе з місы») і затым пяклі. Замест сыроваткі зараз пачалі выкарыстоўваць лімонную кіслату, разведзеную вадой. Калі бліны пяклі з грэцкай мукі, то іх абавязкова ўчынялі. Тады яны не чарсцвелі на працягу трох дзён [181, с. 168].

Цеста для бліноў замешвалі ў спецыяльнай пасудзіне – блінніцы (бліноўцы), налівалі яго на патэльню драўляным апалонікам ці лыжкай. Патэльню папярэдне змазвалі кавалачкам сала. Бліны выпякалі перад полымем на вуглях, складвалі адзін на адзін у рэшата або ў іншую вялікую пасудзіну. Елі іх звычайна на сняданне з салам, мачанкай, вадкім тварагом, смятанай, мёдам. «Блінная яда – да вечара хада», – такую высокую адзнаку давалі блінам, якія, здаралася, задавальнялі патрэбнасць у ежы на працягу ўсяго дня.

Бліны шырока выкарыстоўваліся ў абрадавым комплексе беларусаў. У час пахавання першы гарачы блін давалі нябожчыку, бліны неслі за трунай і астаўлялі на магіле. З блінам у руцэ гаспадар зваў мароз на калядную вячэру, а на Масленіцу іх складвалі на акно, каб продкі падмацаваліся парай. Некаторыя даследчыкі ў круглай форме бліноў бачаць атаясамленне іх з сонцам.

Мучныя вырабы ў выглядзе кольцаў, якія гатаваліся з заваранага цеста, называлі абаранкамі. Радзімай абаранка лічыцца горад Смаргонь, што ў Гродзенскай вобласці. Тут упершыню з заваранага цеста пачалі вырабляць вузкія жгуцікі і выпякаць з іх «абваранкі». Іх яшчэ называлі «абвараначкамі», «абаранкамі», «баранкамі». Яны былі рознай велічыні, але таўшчынёй не больш за 1,5 см. У кожным беларускім горадзе і асабліва мястэчках у XIX ст. абаранкі мелі сваё адценне і адрозніваліся смакавымі якасцямі. Вядомы, напрыклад, янавіцкія, пінскія, бешанковіцкія, полацкія, мірскія абаранкі. Абаранкі выкарыстоўвалі як кампанент для прыгатавання канона на памінкі.

З жытняй мукі, замешанай на вадзе або сыроватцы, гатавалі прэсныя каржы, якія вядомы пад назвай «каржэнь», «каржан». Іх пяклі на чарэні печы або на патэльні ў выглядзе тоўстых бліноў. Рабілі каржы, калі не хапала хлеба або ў пост, на памінкі. Елі каржы, пакрышыўшы іх на кавалкі і заліўшы смятанай або малаком. Калі не хапала мукі для іх прыгатавання, дабаўлялі вараную тоўчаную бульбу. Затым пачалі рабіць каржы з пшанічнай мукі на малацэ і з дабаўленнем цукру [322, с. 269].

З аўсянай мукі гатавалі кісель. Муку залівалі цёплай вадой і ставілі на ноч у цёплае месца. У некаторых мясцовасцях (Палессе, Віцебшчына) туды яшчэ кідалі тры бярозавыя вугельчыкі, каб мука «не гарэніла». Раніцай выціскалі рукамі ці лыжкай на рэшаце і атрыманую цэжу варылі. Атрымліваўся смачны кісель, які любілі ўсе. Ужывалі яго ў цёплым і халодным выглядзе з алеем, маслам, малаком, сытою. Сырую цэжу, атрыманую пасля выціскання масы, давалі піць дзецям як сродак ад глістоў. Вадкі аўсяны кісель, які займаў прамежкавае становішча паміж поліўкай і сапраўдным кісялём, называўся журам. На Тураўшчыне журам называлі кісель, прыгатаваны з падсмажанай аўсянай мукі. Жур ужываўся цёплым з дабаўленнем масла або алею. Халодны ён страчваў смакавыя якасці і, як правіла, не ўжываўся ў ежу.

Акрамя аўсянага ў XIX ст. гатавалі таксама гарохавы кісель. Гарох разварвалі, ачышчалі ад шалупіння і давалі астынуць. Калі ён астываў, то гусцеў і станавіўся цвёрдым. У час яды яго разразалі на кавалачкі і палівалі алеем. Елі яго спецыяльнымі відэльцамі, зробленымі з лучыны. Гарохавы кісель са старажытных часоў з’яўляецца абрадавай стравай.

З розных відаў мукі гатавалі баўтуху і калатуху. Сваю назву яны атрымалі ад назвы працэсу і прылады, якія выкарыстоўваліся для іх прыгатавання: муку боўталі з вадой, пастаянна мяшалі, узбівалі спецыяльнай прыладай – калатоўкай. Беларускі этнограф П. В. Шэйн адзначаў падабенства паміж баўтухай і калатухай у тэхналогіі прыгатавання і спосабе ўжывання. Абедзве стравы вараць з узбоўтанай у вадзе мукі, гатуюць рэдкімі і абедзве ядуць цёплымі. Адрозніваюцца саставам кампанентаў. Так, для прыгатавання баўтухі выкарыстоўвалі житнюю, ячменную і радзей пшанічную муку, а для калатухі – грэцкую, гарохавую, бабовую [315, с. 3]. Калатуха ў некаторых мясцовасцях называлася калатуша і мела некаторыя асаблівасці ў тэхналогіі прыгатавання: малако кіпяцілі (часам з вадою), у яго паступова сыпалі муку, перамешваючы лыжкай ці калатоўкай, і варылі. Часам муку замочвалі вадой або густа замешвалі. Калі калатушу варылі на вадзе, яе запраўлялі алеем або заскварвалі [322, с. 233].

Вельмі простым па тэхналогіі прыгатавання было талакно. Авёс парылі ў гаршку, потым сушылі ў добра прапаленай печы, таўклі ў ступе, малолі жорнамі і сеялі праз сіта. Талакно ўжывалі па-рознаму. Яго насыпалі ў кішэні і елі нават у час працы. Калі ж атрыманую аўсяную муку разводзілі халоднай падсоленай або падсалоджанай вадой, то такую боўтанку паядалі лыжкамі. Актыўна ўжывалі талакно ў сенакосную пару. На тэрыторыі Беларусі талакно сустракаецца пад назвай «мілта» [124, с. 187].

Улюбёнай мучной стравай была саладуха, якую ўжывалі ў час посту. Яе гатавалі ў розных месцах Беларусі па-рознаму. Муку самага тонкага памолу заварвалі гарачай вадой і ставілі на некаторы час у цёплае месца, каб укісла. Пасля гэтага саладушнае цеста ставілі ў вольны пячны дух. Астатняе залежала ад майстэрства і спрыту гаспадыні, якая павінна была своечасова дастаць з печы гаршчок з саладушным цестам, хутка яго ахаладзіць, закапаўшы звычайна ў снег, і паставіць зноў у печ. Аперацыя па награванні і далейшым ахалоджванні паўтаралася два-тры разы, пасля чаго саладуха была гатова. У Гродзенскай губерні для прыгатавання саладухі вырошчвалі солад. Для гэтага пэўную колькасць жыта залівалі вадой і пакідалі ў цёплым месцы на некалькі дзён, пакуль на зерні не з'явяцца расткі. Тады ваду вылівалі, а жыта сушылі на сонцы, малолі і гатавалі саладуху [124, с. 187–188]. На Міншчыне саладуху рабілі з молатага жытняга соладу, гатавалі па спецыяльнай тэхналогіі і затым выкарыстоўвалі для выпечкі сакавіцкага хлеба [148, с. 217–218]. Адзначаныя факты дазваляюць зрабіць выснову, што назва стравы паходзіць ад слова «солад» і першапачаткова яе гатавалі толькі з прарошчанага соладу. Смачнай лічылася саладуха, калі да яе дадавалі крыху мёду або

цукру. Ужывалі страву з адваранай бульбай, а дзеці макалі ў яе хлеб або намазвалі ёю хлебныя лусты. Прымянялася саладуха і ў народнай медыцыне, ёю лячылі, напрыклад, прастудныя захворванні. У вёсцы Семежава Капыльскага раёна гэта страва была настолькі папулярнай, што жыхары суседніх вёсак называлі семежаўцаў саладушнікамі, што зафіксавана намі падчас работы ў экспедыцыі ў гэтай вёсцы [186, с. 4]. Акрамя назвы «саладуха» на тэрыторыі Беларусі яна вядома пад назвай «раўгеня», «путра» [323, с. 105]. Кісла-салодкая мучная страва, якая па тэхналогіі прыгатавання падобна да саладухі і кулагі, у некаторых рэгіёнах Палесся сустракаецца пад назвай «кваша» [322, с. 259].

Адной з распаўсюджаных страў была зацірка, што атрымала назву, відаць, ад працэсу, які выкарыстоўвалі для яе прыгатавання: жытнюю, пшанічную або грэцкую муку заціралі лыжкай або рукамі ў місцы, падліваючы крыху вады. Некаторыя ўбівалі ў такое цеста яйкі. Атрыманыя пасля заціранне рваныя кавалачкі засыпалі ў кіпень і варылі. Пасля прыгатавання забельвалі малаком. Калі ж зацірку варылі толькі на вадзе, то яе запраўлялі маслам або салам. Як лакальныя назвы гэтай стравы сустракаюцца «заціруха», «калатуша», «лямешка», «саламаха».

Для беларускай народнай кулінарыі XIX – пачатку XX ст. характэрны мучныя вырабы, вядомыя пад назвай «клёцкі». Іх гатавалі з пшанічнай, грэцкай, жытняй, ячменнай мукі або два віды мукі змешвалі ў розных спалучэннях. Першапачаткова клёцкі гатавалі з даволі шчыльнага цеста і называлі качанымі. Для іх прыгатавання цеста рэзалі на невялікія кавалачкі, качалі з іх у руцэ шарыкі, пакідалі на некаторы час «вянуць» і толькі тады кідалі ў кіпень. Мучныя клёцкі на Магілёўшчыне вядомы пад назваю «лянівікі» [181, с. 168].

Другі від клёцак – з начынкаю, «з душамі». Для іх прыгатавання ў кожную качаную клёцку змяшчалі маленькі кавалачак сала, кідалі ў кіпень, каб пазбегнуць развару. Клёцкі ўжываліся і як абрадавая страва ў памінальныя дні. Аналагічным чынам клёцкі гатавалі ў Польшчы і ў паўночна-заходніх раёнах Украіны. На тэрыторыі Беларусі клёцкі больш пашыраны ў заходняй частцы. Можна меркаваць, што ў беларускай кухні мучная страва пад назвай «клёцкі» з'явілася ў выніку запазычанняў з тэрыторыі Польшчы.

З мукі гатавалі калдуны. Цеста для калдуноў замешвалі на цёплай вадзе, дабаўлялі соль, яйкі, масла, пазней пачалі дабаўляць соду. У якасці начынкі выкарыстоўвалі рыбу, мяса, ягады (вішню, чарніцы). У залежнасці ад начынкі выдзяляюць наступныя віды калдуноў: палескія – начынка з варанай рыбы і яек; віленскія – з шынкі і грыбоў; рускія – з варанай бульбы ці тварагу і інш. Калдуны варылі ў печы, жарылі на патэльні. У пісьмовых крыніцах даецца апісанне калдуноў графа

Тышкевіча, дзе ў якасці начынкі ўпамінаюцца грыбы, шынка, яйкі, масла, соль, перац. Пазней у некаторых рэгіёнах Беларусі калдунамі пачалі называць бульбяныя дранікі з начынкай.

Традыцыйнай стравай беларусаў быў кулеш, які ўяўляў сабой рэдкаватую мучную страву. Гатавалі яго з розных відаў мукі. Найлепшымі лічыліся пшанічная і грэцкая. Для прыгатавання куляшу ў чыгун з варам сыпалі муку і ўзбівалі спецыяльнай драўлянай палачкай, «мялам» [124, с. 47]. Затым страву аздаблялі закрасамі і ставілі на некаторы час у печку, перад тым як падаць яе на стол. Ужывалі кулеш цёплым, а калі яго ахаладжвалі, то атрымлівалася новая самастойная посная страва, якая на Віцебшчыне называлася «брускі» [204, с. 19].

З аўсянай або грэцкай мукі гатавалі камы. Муку замешвалі на вадзе да густога цеста, з якога рабілі шарыкі велічынёй з курынае яйка, кідалі ў кіпень і варылі. Калі камы былі звараны, ваду сцэджвалі і залівалі малако, растопленае сала або алей. На Віцебшчыне камы гатавалі толькі з бобу і гароху, зрэдку яшчэ з бульбы [204, с. 19]. Развараны боб, гарох або бульбу таўклі ў ступе, падсольвалі і рабілі шарыкі. Бывала, што іх ставілі на патэльні ў печ, каб утварылася скарыначка. Такія шарыкі, начыненыя кавалачкамі свінога сала, называлі «камы з вераб’ямі» [90, с. 150].

Па тэхналогіі прыгатавання блізкай да саладухі была кулага. Але большасць крыніц, а таксама матэрыялы этнаграфічных экспедыцый указваюць на выкарыстанне ягад для яе прыгатавання, часцей за ўсё бяскостачкавых – чарніц, суніц, брусніц, малін, буякоў [15, л. 19, 26, 35, 49, 50, 64]. Ужывалі таксама вішні і слівы, але з іх папярэдне даставалі костачкі. Муку і ягады варылі ў закрытым гаршку да гушчыні кісялю. На Віцебшчыне ягады спачатку ставілі ў вольны дух печы, каб яны запарыліся, а потым «закалочвалі» іх мукою. Прычым акрамя жытняй мукі выкарыстоўвалі і пшанічную. Кулагу елі тут як цёплую, так і халодную, ужывалі як «ласую» страву, гэта значыць лічылі своеасаблівым дэсертам [315, с. 34]. Па звестках Е. Р. Раманава, у Магілёўскай губерні для кулагі заварвалі жытнюю муку і пакідалі яе на некаторы час у цёплым месцы для браджэння. У выніку яна атрымлівалася саладкаватай. Потым яе яшчэ варылі ў печы з калінай. Гатавалася яна рэдка і толькі ў заможных сем’ях [255, с. 34]. Страва з мукі і ягад каліны вядома пад назвай «калінніца» [322, с. 235]. На Палессі муку разбаўлялі халоднай вадой, потым квасілі і толькі пасля гэтага ставілі ў лёгкую печку гатавацца [267, с. 48].

Такім чынам, у прыгатаванні кулагі можна вылучыць некалькі паслядоўных этапаў: заварванне мукі або размешванне з халоднай вадой, вытрымка ў цёплым месцы для браджэння («каб засаладзілася»), варка ў печы з ягадамі або без іх.

З жытняй мукі ў заможных сем’ях гатавалі дэсертную страву – таўчонікі [148, с. 215]. Прасеяную муку замешвалі ў вадзе, падсаладжанай

мёдам. Адразу ж з атрыманага цеста, не квасячы яго, выпякалі праснакі. Іх падсушвалі, таўклі ў ступе, прасейвалі праз густое рэшата і сыпалі ў звараны і падрумянены мёд столькі, каб маса была густой. Яшчэ некаторы час яе гатавалі і, калі яна пачынала гусцець, застываючы, дадавалі адвараныя і пакрышаныя апельсінавыя лупіны. Старанна перамяшаўшы, масу раскатвалі на кухоннай дошцы і разразалі на кавалкі. Каб таўчонікі прылягалі, іх прыціскалі з двух бакоў.

Ва ўсходніх раёнах Палесся з мукі пяклі лазанкі, цыганкі і інш. Для прыгатавання лазанак муку замешвалі да цеста, якое раскатвалі на дошцы, разразалі наўскос на невялікія кавалачкі і кідалі ў кіпень. Пасля іх ставілі ў закрытым посудзе ў пячны дух, абліўшы смятанай [15, л. 26]. Для цыганак замешвалі крутое цеста з грэцкай мукі, з якога рабілі круглыя аладачкі. Складвалі іх у гаршчок, залівалі алеем і ставілі ў печ [282, с. 76]. Сваю назву яны атрымалі ад цёмнага колеру, які атрымліваўся пасля замешвання цеста з грэцкай мукі. Ва ўсходняй частцы Палесся гатавалі кашу з грэцкай мукі, якая таксама называлася «цыганка».

2.2. КРУПЯНЫЯ СТРАВЫ

У традыцыйнай беларускай кухні XIX – пачатку XX ст. значнае месца займаюць крупяныя стравы. Крупы атрымлівалі з ячменю, аўсу, пшаніцы, грэчкі, канапель і г. д. з дапамогай ступы з таўкачом. Ручныя ступы выдзёўбвалі з моцных парод дрэва. У паўднёвых раёнах Беларусі вядомы нажныя ступы [169, с. 45]. Ручныя ступы звычайна рабілі з расшыранай у верхняй частцы драўлянай калодкі, вышынёй 80 см і больш, глыбінёй 50 см і больш, дыяметрам ад 40 см. Таўкач таксама рабілі з дрэва. Сярэдняя частка таўкача, за якую трымаюць, заўсёды больш тонкая, даўжыня яе дасягае 1 м, дыяметр роўны 7 см. [90, с. 116]. Запаранае зерне засыпалі ў паглыбленне ступы і таўклі яго, веялі ў невялікім карыце або прасейвалі праз рэдкае сіта. Можна пагадзіцца з меркаваннем украінскай даследчыцы Л. Ф. Арцюх, якая піша, што развіццё апрацоўкі прадуктаў раслінаводства прайшло наступныя этапы: неапрацаванае зерне – тоўчаныя крупы – молатае зерне або мука [6, с. 32]. Відавочна, што першапачатковым і найбольш старажытным было прыгатаванне страў з неапрацаванага зерня. Як рудымент страў з неачышчанага зерня захавалася куцця, якая мае ўжо толькі абрадавае прызначэнне.

Найбольш пашыранай крупяной стравай была каша, якая гатавалася са старажытных часоў і першапачаткова, відаць, з неапрацаванага зерня. Яна мела агульную назву ў многіх народаў. Напрыклад, каша – беларуская, руская, украінская, сербская, балгарская, польская, славацкая, чэшская.

Кашу варылі з грэцкіх, ячных, прасяных, аўсяных і жытніх круп. Прычым крупы маглі выкарыстоўвацца цэлымі або, наадварот, здробненымі (сечка, талакно і г. д.).

Тэхналогія прыгатавання кашы даволі простая і ў цэлым тыповая, хаця назіраюцца лакальныя асаблівасці. Прамытыя крупы засыпалі ў гаршчок з кіпнем і варылі ў печы да таго часу, пакуль страва не гусцела, запраўлялі малаком, салам, алеем. Л. А. Малчанава прыводзіць прыклад прыгатавання «пячонай» кашы на Тураўшчыне. Такую кашу часцей за ўсё гатавалі ў дарозе. У прамытае проса крышылі сала, дадавалі муку і ставілі ў гарачы жар хвілін на 10–15, пасля чаго, здзьмухнуўшы попел, ужывалі ў ежу [169, с. 196]. Магчыма, што вытокі спосабу прыгатавання «пячонай» кашы адносяцца да тых старажытных часоў, калі чалавек проста запякаў зерне на адкрытым агні, часам дадаючы мяса, здабытае на паляванні.

На Віцебшчыне мясцовая каша гатавалася вельмі густой і называлася «гушча» [204, с. 19]. Найчасцей гатавалі тут грэцкую і ячную кашы, а проса наогул было недаступным, бо крупы з проса трэба было купляць. З цэлых круп гатавалі «цалковую» кашу, а са здробленых – «драную», напрыклад панцак.

У Віленскай губерні сяляне ўжывалі «кашу з зелянцовай крупы» – зялёнага недаспелага жыта [110, с. 139]. У Гродзенскай губерні за два тыдні перад Калядамі кожная сям’я гатавала груцу з круп тоўчанага ячменю [124, с. 189].

З круп гатавалі суп, які меў назву «крупеня» або «крупнік». Найбольш вядомы суп з ячнай і грэцкай круп. З жытняй крупы крупеню гатавалі адзін раз на год (на Іллю), калі жыта было яшчэ недаспелае. Тэхналогія прыгатавання крупені такая ж, як і кашы: гатавалі яе на вадзе. У гаршчок сыпалі прамытыя крупы, залівалі вадой і ставілі ў печ. У якасці заправы выкарыстоўвалі сала, грыбы, малако. У залежнасці ад таго, якая выкарыстоўвалася заправа, можна вылучыць крупеню малочную («беленую»), грыбную, сальную. У посныя дні гатавалі крупеню з гарохам або бобам. Аснову яе складалі ячныя крупы. Калі елі астуджанай, то ўлівалі адну-дзве лыжкі канаплянага алею. Разваранныя боб і гарох выконвалі тут ролю своеасаблівага загушчальніка стравы.

На Гомельшчыне гатавалі кіслую рэдкую крупяную страву – квасоўку. Варылі яе на хлебным або бярозавым квасе, на Тураўшчыне гатавалі на сыроватцы. Вядома і пад назвай «квасніца». Квасоўку маглі варыць са свежымі або сушанымі ягадамі, сухімі яблыкамі, грушамі, дадавалі крупы і падсалоджвалі [322, с. 259].

З грэчкі рабілі смачную бабку: крупы прамывалі, убівалі яйка, дабаўлялі масла («каб тугая была»), змяшчалі на бляху («чэрап», «брыдван») і пяклі ў печы [185, с. 8].

Крупяныя стравы (груца, гушча, куцця) мелі шырокае абрадавае прызначэнне. Так, напрыклад, груцу гатавалі на Каляды, бабіну кашу – на радзіны, гушчу – на Іллю, куццю посную – на Раство і г. д.

2.3. СТРАВЫ З АГАРОДНІНЫ

Паколькі аснову гаспадаркі беларусаў у XIX – пачатку XX ст. складала земляробства, то прадукты агародніцтва шырока выкарыстоўваліся ў народнай кулінарыі. З агародніны гатавалі першыя, другія і нават трэція стравы (напрыклад, бурачны квас). Некаторыя прадукты (капуста, буракі) далі беларускай кухні стравы з аднайменнай назвай. Агародніна выкарыстоўвалася для прыгатавання складаных страў, дзе ў якасці кампанентаў бралі мяса, рыбу, грыбы, крупы, муку і г. д. Пашырыўся асартымент страў з агародніны пасля культывацыі і актыўнага ўжывання ў кулінарыі бульбы ў канцы XIX ст. Паступова стравы з бульбы займаюць адно з галоўных месц у харчаванні беларусаў.

Для XIX – пачатку XX ст. характэрна шырокае распаўсюджанне стравы «капуста». Прычым капустай называлі наогул любую першую страву, у складзе якой капуста магла займаць толькі некаторую частку. Капуста, як і хлеб, была найбольш ужываемай стравай у сялянскім асяроддзі. «Без капусты жываты пусты», «Сем страў ды ўсе капуста», – казалі ў народзе. Для прыгатавання капусты выкарыстоўвалі здробненыя капусту, буракі, моркву, рэпу і бручку. Усё гэта залівалі вадой, салілі і ставілі ў гаршку ў печ. Калі капусту гатавалі ў скаромныя дні, то яе запраўлялі салам, мясам, скваркамі або проста тлушчам, у посныя ж дні – грыбамі, рыбай або канапляным алеем. У бедных сем'ях, калі прадукты для заправы адсутнічалі, капусту гатавалі з тоўчанымі каноплямі. Малочная заправа для капусты не ўжывалася, за выключэннем масленічных дзён. У якасці закалоты прымянялася рэдкае цеста, якое прыдавала страве пэўную густату.

Блізкімі да капусты па тэхналогіі прыгатавання былі буракі – назва баршчу. Аснову стравы складалі буракі, якія выкарыстоўваліся сечанымі, здробненымі, мочанымі і адваранымі. Беларускі этнограф М. Я. Нікіфароўскі страву «буракі» разглядае як разнавіднасць «капусты» [204, с. 12]. Падобная страва пад назвай «боршч» вядома ў палякаў і ўкраінцаў. На Палессі боршч, які гатавалі з квашанай капусты або буракоў, называлі «квас» [267, с. 16]. Такая страва тут была самай пашыранай у сялянскім асяроддзі.

З бурачных лістоў і сцёблаў раннім летам варылі рэдкую страву пад назвай «бацвінне». На Магілёўшчыне тэхналогія прыгатавання бацвіння была наступнай: буракі ачышчалі, варылі, затым вымалі, здрабнялі і зноў змяшчалі ў адвар. Запраўлялі хлебным квасам і бралі звычайна на жніво [181, с. 169]. Вясной у Віленскай губерні гатавалі лапяні з крапівы, сніткі, лебяды, шчаўя і асоту. Усё гэта здрабнялі, апарвалі, салілі і варылі з вадой, па магчымасці запраўлялі малаком або закалочвалі мукой [204, с. 16]. Наогул ранняй вясной для варыва ўжывалася любая зеляніна (крапіва, лебяда, шчаўе і г. д.), якая не толькі выратоўвала селяніна ад голаду, але і значна ўзбагачала арганізм вітамінамі, што карысна з пункту гледжання сучаснай навукі аб харчаванні.

Са свежай зеляніны гатавалі рэдкі халодны суп – халаднік, для якога здрабнялі, адварвалі бацвінне, шчаўе, ахалоджвалі, крышылі зялёную цыбулю, агуркі або агурочны цвет, запраўлялі малаком або смятанай, разводзілі акісляльнымі прыправамі: сыроваткаю, квасам або воцатам, ужывалі заўсёды халодным (адсюль і назва). Халаднік гатавалі таксама на той вадкасці, у якой варылася бацвінне і шчаўе (яно таксама мела кіслату). На Віцебшчыне акрамя капусты зрэдку гатавалі поліўку, або юшку. Поліўка адносіцца да кіслых страў. У склад яе ўваходзілі квас, бурачны расол, разбаўлены воцат, сыроватка, рэдкая аўсяная цэжа. Запраўлялі яе, як і капусту, салам, мясам, рыбай. У якасці закалоты дабаўлялі муку.

Супы варылі таксама з морквы і бручкі («бручка», або «грыжанка»). У моркву для крухмалістасці («путранысці») дабаўлялі некалькі бульбін. Звараную моркву расціралі ў гаршку і залівалі малаком. Гатавалі моркву і поснай. Аналагічна ўжывалі бручку. Варылі гарбуз: абчышчалі скуру і мязгу, крышылі мякаць у судно, залівалі вадой, дабаўлялі проса, яйка, масла, лілі малако і ставілі ў печ [181, с. 169]. Морква, грыжанка, гарбуз з'яўляюцца рэдкімі (у сэнсе вадкімі) стравамі і гатуюцца ў канцы лета – пачатку восені.

Такім чынам, супы з агародніны можна раздзяліць на дзве групы. Да першай групы, найбольш шматлікай, адносяцца гарачыя супы («капуста», «буракі», «морква» і г. д.). Другую групу складаюць халаднікі. Усе яны адносяцца да вадкіх страў, і звычайна імі пачынаецца абед, гэта значыць яны з'яўляюцца першымі стравамі ў нашым разуменні і ўжываюцца з хлебам. М. Я. Нікіфароўскі, падзяляючы стравы на густыя і рэдкія, даваў наступнае абгрунтаванне: калі страва паядаецца з хлебам, то яна адносіцца да рэдкіх страў, калі ж без хлеба – то да густых [204, с. 16]. Трэба адзначыць, што ўсе супы з агародніны гатуюцца на вадкай аснове (вадзе, квасе, сыроватцы, малацэ) і паядаюцца з хлебам.

Апрача супоў агародніна ішла на прыгатаванне іншых страў. Свежую сырую капусту ў некаторых месцах Гродзеншчыны жарылі цэлымі галоўкамі і ўжывалі ў ежу. Такая страва лічылася ласункам [124, с. 49].

На Магілёўшчыне качаны капусты клалі на салому ў вымеценую печ: там яны знаходзіліся дзень і ноч, а ўранні іх вымалі і складвалі ў бочку, салілі і залівалі вадой. Захоўваліся бочкі з капустай звычайна ў паграбах ці хлявах [181, с. 169]. У якасці густой стравы ўжывалі і тушаную капусту. Капусту крышылі, змяшчалі ў чыгун, дабаўлялі цыбулю, перац, соль, тлушч (калі была магчымасць – мяса або сала), лілі адзін кубак вады, шчыльна закрывалі і ставілі на сярэдзіну добра напаленай печы. Гатавалі тушаную капусту з грыбамі: сушаныя грыбы размочвалі і здрабнялі, дабаўлялі пакрышаную капусту, цыбулю, сала, соль і ставілі ўтушвацца ў печ [181, с. 169].

Ужывалі ў ежу тушаную моркву і бручку. З бручкі ў Віцебскай губерні, па звестках М. Я. Нікіфароўскага, гатавалі грыжанку: яе крышылі на дробныя кавалачкі, тушылі ў вадзе і запраўлялі малаком [204, с. 16]. Моркву і гарох парылі ў чыгуне і елі («дзетвара іх цэлы дзень валочыць»). Рэдзьку елі ў свежым выглядзе, а таксама спажывалі са смятанай і тлушчам. Яна ўваходзіла ў склад характэрнай для XIX ст. стравы пад назвай «цюра». Да культывацыі бульбы на тэрыторыі Беларусі шырока выкарыстоўвалася рэпа. Яе выкарыстоўвалі ў ежу варанай, паранай, жаранай, а таксама з маслам, смятанай, квасам. Яе, як і капусту, заквашвалі на зіму, а таксама падмешвалі ў хлебнае цеста ў гады дрэннага ўраджаю збожжавых.

Ужывалі боб, які гаспадыні садзілі на сваіх агародах. Боб варылі, папярэдне добра вымачыўшы і пасаліўшы. Часам некаторыя засквapвалі салам з цыбуляй. Боб таксама пражылі: папярэдне замочаны ў падсоленай вадзе боб клалі на змазаную тлушчам ці алеем патэльню і падсмажвалі на невялікім агні [322, с. 81–82].

З гарбуза варылі гарбузовую кашу – гарбузянку, якая была пашырана на ўсёй тэрыторыі Беларусі. Ачышчаны гарбуз крышылі, дабаўлялі прасяныя крупы і варылі. Згатаваную гарбузянку таўклі, часам ставілі ў лёгкі пячны дух, залівалі параным малаком, дадавалі соль, масла, цукар.

Шырока выкарыстоўваўся ў традыцыйнай кулінарыі XIX – пачатку XX ст. мак, які кожная гаспадыня вырошчвала на сваім агародзе. Перад ужываннем яго таўклі ў ступе або малолі ў церле. З ім выпякалі пірагі, вушкі, пасыпалі булкі, рабілі маканіну да галушак. З маку гатавалі самастойную страву – макоўнікі [148, с. 218]. Для гэтага мак прасушвалі ўсю ноч у печы, а раніцай сыпалі ў мёд і варылі на моцным агні. Атрыманую масу выкладалі на змочаную халоднай вадой дошку і раскачвалі качалкай. Калі астываў, разразалі на невялікія прадаўгаватыя кавалкі і ўжывалі на дэсерт.

У якасці прыправы да мясных страў (асабліва на велікодным стале) ужываўся хрэн. Яго таркавалі, запраўлялі смятанай, а некаторыя яшчэ падфарбоўвалі чырвоным бураком. Хрэн таксама сушылі на зіму:

прамытыя і ачышчаныя карані рэзалі на тонкія лустачкі і ставілі ў печ. Высушаны хрэн таўклі, прасейвалі і захоўвалі ў добра закаркаваных бутэльках. З парашку хрэну выраблялі прыправы накшталт гарчыцы. Хрэн ужываўся таксама як самастойная страва.

З другой паловы XIX ст. адным з асноўных прадуктаў харчавання становіцца бульба. Варта адзначыць, што на тэрыторыі Беларусі бульбяныя стравы хутка занялі трывалае месца ў структуры народнай кулінарыі. Ужо П. Баброўскі, збіраючы матэрыялы па Гродзенскай губерні, адзначаў, што «ўраджайнасць бульбы дае самы надзейны сурагат жыта, таму колькасць апрацоўваемай глебы пад гэту караняклубневую расліну пастаянна ўзрастае» [163, с. 48]. Беларускі этнограф А. Кіркор у 1858 г. пісаў, што бульба для сялян ёсць «галоўнейшы прадмет ежы і яе сяляне часта ўжываюць у звараным выглядзе замест хлеба» [110, с. 138].

Аднак у першай палове XIX ст. стравы з бульбы не мелі шырокай распаўсюджанасці. У гэты перыяд бульба толькі пачынала актыўна ўжывацца, складваліся і фарміраваліся кулінарныя спосабы і прыёмы яе гатавання. І толькі ў другой палове XIX ст. этнаграфічныя матэрыялы даюць апісанне некаторых бульбяных страў. Стравы з бульбы не знайшлі прымянення ў святочна-абрадавай культуры. Гэта, відаць, тлумачыцца адносна познім іх укараненнем у сістэму харчавання беларускага этнасу, калі асноўныя элементы народнай святочна-абрадавай культуры беларусаў былі ўжо сфарміраваныя.

У класіфікацыі беларускай народнай кулінарыі бульбяныя стравы звычайна адносяць да агароднінных, але яны такія шматлікія і разнастайныя, што маглі б утварыць асобную групу. Бульбу ўжывалі ў вараным, печаным, жараным і тушаным выглядзе як самастойную страву, так і ў якасці кампанента. Бульбу дабаўлялі ў хлеб (бульбяны хлеб), яна выконвала ролю закалоты ў некаторых стравах («дзеля путранысці»), выкарыстоўвалася ў якасці прыпёкі пры прыгатаванні ляпнёў, з яе выраблялі бульбяныя крупы. Беларуская традыцыйная кухня захавала некалькі соцень рэцэптаў страў з бульбы, прычым для іх прыгатавання выкарыстоўвалася цэлая бульба (салонікі, вараная), часткова здробленая, гэта значыць парэзаная, пакрышаная на кавалкі (бульбяныя супы, тушаная), а таксама бульбяная маса (дранікі, бабка).

Можна меркаваць, што першапачаткова менавіта стравы з цэлай бульбы мелі шырокае прымяненне. Гэта тлумачыцца простай тэхналогіяй іх прыгатавання, а таксама тым, што часта для гэтага не патрэбны былі іншыя кампаненты, якія не заўсёды меліся ў гаспадарцы селяніна. Таму найбольш ужываемай была вараная абабраная бульба або бульба, вараная ў лупінах (бульба ў мундзірах, бульба ў шалупінні, цыганы і г. д.). Неабабраную сырую бульбу мылі, складвалі ў чыгунок, залівалі

вадой і ставілі ў печ варыцца. За сталом яе абіралі ад лупін і елі з малаком, салёнымі агуркамі, квашанай капустай. Такі спосаб прыгатавання садзейнічаў найбольш поўнаму захаванню вітамінаў і крухмалу, якія ёсць у бульбе.

Шырока ўжывалася цэлая абабраная бульба, звараная ў пасоленай вадзе. Для бульбяных страў характэрна тое, што часта пры адной і той жа тэхналогіі прыгатавання ў розных частках Беларусі (а часта бывае, што нават у суседніх вёсках) адна і тая ж страва мае розныя назвы. Так, абабраная бульба, звараная ў пасоленай вадзе, на Гродзеншчыне вядома пад назвамі «салёная», «вараная»; на Магілёўшчыне – «параная»; у заходняй частцы Палесся – «салонцы»; ва ўсходняй – «салонікі», «салонка», «паронкі» [15, л. 22, 41, 68, 77, 89]. Як бачым, вельмі часта ў назве сустракаецца аснова «соль», што з'яўляецца паказчыкам тэхналогіі прыгатавання з выкарыстаннем солі.

Цэлую неабабраную бульбу пяклі ў печы. Потым яе даставалі, клалі ў рэшата і трусілі, каб ачысціць ад вугельчыкаў. Елі печаную бульбу з цыбуляй, агуркамі, малаком, салам. Бульбу пяклі і ў вогнішчы (у начным) і называлі «печанка», «печанцы», «пячонікі» [16, л. 6, 15, 37, 89].

Значнае пашырэнне ў беларускай народнай кулінарыі набылі бульбяныя стравы са здробненай бульбяной масы. Паколькі працэс здрабнення адбываўся рознымі спосабамі, то можна вылучыць наступныя віды бульбяной масы:

- таркаваная, гэта значыць сырая абабраная бульба, здробненая на тарцы;
- клінковая: таркаваная маса адціскаецца праз палатняны мяшочак-клінок і вызваляецца ад вадкасці;
- тоўчаная: звараная абабраная бульба, даведзеная да кансістэнцыі кашы.

У бульбяную масу ў працэсе прыгатавання страў дадаюць розныя кампаненты (муку, яйкі, соду, соль і інш.). Для тэхналогіі прыгатавання многіх з іх характэрна спалучэнне бульбяной масы розных відаў (напрыклад, тоўчаная + таркаваная) або выкарыстанне масы для прыгатавання другой стравы (таркаваная маса + хлебнае цеста = бульбяны хлеб).

Бульбяныя стравы з таркаванай масы – асаблівасць нацыянальнай кухні беларусаў. Разам з тым такія стравы па складзе кампанентаў і тэхналогіі прыгатавання падобныя да страў з кухняў многіх народаў Еўропы (напрыклад, польскай, славацкай, нямецкай). З таркаванай і клінковай масы ў беларускай кухні гатуюць дранікі (дзеруны), галушкі, бабку, клёцкі, бульбяныя бліны.

Для прыгатавання дранікаў у таркаваную масу дабаўляюць муку, яйкі, соль, перамешваюць і на патэльні пякуць у выглядзе аладак. За-

тым іх складваюць у чыгунок, паліваюць смятанай і ставяць у духавую печ. Саму назву (дранікі, дзеруны) страва атрымала ад назвы працэсу («дзерці» бульбу на тарцы). Сустракаюцца пад назвамі «драчонкі», «бульбянікі», «драчы». У некаторых рэгіёнах у іх склад уваходзяць: морква, лісічкі, смятана, тварог. Дранікі могуць быць фаршыраванымі, дзе ў якасці начынкі выкарыстоўвалася мяса, грыбы, вараныя яйкі. Некаторыя гаспадыні ў цеста для дранікаў дабаўлялі нацёртую цыбулю, тады атрыманая маса не так хутка цямнела. Елі дранікі з салам, смятанай, мачанкай.

Бабка па тэхналогіі прыгатавання блізкая да дранікаў, але яна гатуецца ў закрытым посудзе ў духавой печы. У таркаваную масу, якую змяшчаюць у чыгунок, уліваюць растопленае масла або распушчанае на патэльні сала, чыгунок накрываюць і ставяць у печ. Часам у бабку дадаюць муку, крупы, грыбы і інш. Страву ўжываюць з малаком, смятанай. У некаторых рэгіёнах была звычка есці бабку з бярозавым сокам ці настоем з журавін. Сустракаецца пад назвамі «бульбяная каша», «таркаванка», «маўчун», «дзед», «агульнік». На Магілёўшчыне вядома пад назвай «дранка» [181, с. 169].

Бульбяныя клёцкі гатавалі наступным чынам: таркаваную бульбу выціскалі праз клінок (клінковая маса) і з атрыманай масы качалі маленькія шарыкі. Іх кідалі ў кіпень і варылі да гатоўнасці. Бывала, што такія клёцкі забельвалі. Тады яны называліся беленымі. Калі іх гатавалі з начынкаю (мясам, фаршам, салам, грыбамі), то іх называлі клёцкі з душамі [204, с. 17].

З бульбяной масы гатавалі галушкі. У таркаваную масу дабаўлялі муку, качалі галушкі і варылі ў гаршку. Пасля гатоўнасці запраўлялі салам або растопленым маслам. Ужывалі ў гарачым выглядзе. На Магілёўшчыне такая страва зафіксавана намі пад назвай «цупкі» [181, с. 169].

У беларускай народнай кулінарыі вядомы стравы з патоўчанай адваранай бульбы (тоўчаная маса). Прычым іх назвы пры адной і той жа тэхналогіі прыгатавання могуць таксама адрозніваццa не толькі ў розных гісторыка-этнаграфічных рэгіёнах, але нават і ў суседніх вёсках. Найбольш пашыраныя назвы: камы (камякі, таўканіца, каша), каржы, бульбяная яечня, картафлянікі, гульбішнікі (бульбішнікі).

Тэхналогія прыгатавання бульбяных страў з патоўчанай масы ўключае некалькі этапаў. Спачатку бульбу цэлай адварваюць (прычым як абабраную, так і неабабраную, гэта значыць ператвараюць у патоўчаную масу, і затым ужо з дапамогай іншых кампанентаў (малака, масла, сала, яек) гатуюць патрэбныя стравы. З патоўчанай масы найбольш часта гатуюць бульбяную кашу, якая мае шырокі рад лакальных назваў (таўканіца, тоўчанка, камы, камякі, пюрэ).

З патоўчанай масы гатавалі каржы, для прыгатавання якіх характэрна змешванне бульбяной масы з грэцкай або ячнай мукой. Бульбу варылі ў лупінах, пасля яе ачышчалі іператваралі ў масу (звычайна з дапамогай ступы). Затым патоўчаную бульбяную масу змешвалі з мукой. З атрыманага цеста рабілі бліны і пяклі іх на подзе ў печы. Ужывалі каржы са смятанай або патоўчаным канапляным семем.

Бульбяныя камы таксама адносяцца да ліку страў, што гатаваліся з патоўчанай масы. Адвараную бульбу, патоўчаную ў ступе, падсольвалі і з атрыманага цеста рабілі шарыкі велічынёй з кулак – камы. У некаторых выпадках камы яшчэ ставіліся на патэльні ў печ, каб утварылася скарынка. Бульбяныя камы адносяцца да групы посных страў і, як заўважаў М. Я. Нікіфароўскі, выкарыстоўваліся як дарожная ежа [204, с. 19].

З бульбяной масы гатавалася яшчэ і бульбяная маканіна. Для яе прыгатавання патоўчаную бульбу разбаўлялі малаком, запраўлялі смятанай, а часам яшчэ і дадавалі яйкі. Пры гатаванні поснай маканіны патоўчаную бульбу запраўлялі канапляным або макавым малаком, селядцовым расолам і дабаўлялі крыху алею. Посная маканіна заўсёды ўжывалася цёплай [204, с. 33].

У некаторых рэгіёнах Беларусі (Валожыншчына, Мядзельшчына) пяклі куракі. Для гэтага ў адвараную патоўчаную бульбу дабаўлялі крыху мукі, рабілі невялікія піражкі, абвальвалі іх у тоўчаным семі і пяклі на капусных лістах. Сустракаюцца пад назвай «басманы». У Заходнім Палессі гатавалі бульбяную страву пад назвай «балэйбух»: вараную патоўчаную ці сырую пацёртую на тарцы бульбу перамешвалі, дадавалі тлушчу або смятаны і пяклі ў печы на капусным лісце [322, с. 48].

Сярод старавераў Віцебшчыны была распаўсюджана страва «гульбішнікі», або «бульбішнікі», якая ад іх перайшла і ў хаты беларускіх сялян. Гульбішнікі гатавалі з патоўчанай бульбяной масы, у якую дадавалі муку, яйкі, смятану і тварог. Іх выпякалі ў выглядзе бліноў, затым разразалі на часткі, складалі ў міску, залівалі зверху растопленым маслам або смятанай і ставілі ў печ. Прыгатаваныя такім чынам гульбішнікі з'яўляліся любімай стравай старавераў. З патоўчанай масы гатуецца і бульбяная яечня. Гэтая страва ў залежнасці ад кампанентаў адносіцца да складаных, таму што акрамя бульбы сюды ўваходзяць малако, яйкі, тлушч, соль. Для прыгатавання бульбяной яечні адвараную бульбу таўклі, ператвараючы яе ў масу, разбаўлялі малаком, дадавалі чатыры-пяць яек, выкладалі ў міску і ставілі ў вольны пячны дух, каб яна запяклася да ўтварэння залацістай скарынкі.

Традыцыйная беларуская кухня назапасіла шмат рэцэптаў страў, прыгатаваных з пакрышанай (здробненай) бульбы. Да іх адносяцца ўсе віды бульбяных супоў: бульба, гульба, картопля, суп і г. д. Тэхналогія

прыгатавання іх наступная: абабраную бульбу крышаць і вараць у вадзе, запраўляюць свіным салам, маслам, мясам і дадаюць прыправы (перац, соль, лаўровы ліст і г. д.). Калі ў якасці забелы для такога супу выкарыстоўвалі малако, то ён атрымліваў назву «белены» [204, с. 15]. Бульбяны суп, які падкалочвалі мукой, на Гродзеншчыне называўся «падкалотка» [15, л. 7]. Назва стравы ўтварылася ад назвы працэсу – падкалочваць суп мукой.

Акрамя супоў (гэта значыць рэдкіх страў) пакрышаная бульба выкарыстоўвалася для прыгатавання іншых страў – смажаная, жараная, тушаная і інш.

Найбольш распаўсюджанай была смажаная бульба. Бульбу абіралі, мылі, крышылі і смажылі з маслам, салам або смятанай [124, с. 15]. Такая страва на Ўсходнім Палессі зафіксавана аўтарам пад назвай «крышані» [15, л. 367]. Менавіта сама назва з'яўляецца найбольш яркім паказчыкам групы страў, прыгатаваных з пакрышанай бульбы. Калі пакрышаную бульбу змяшчалі ў закрыты чыгунок, запраўлялі маслам або салам і дадавалі крыху вады або малака, то такая страва называлася «тушаная бульба», «тушонікі», «жаронікі», «смажонікі» і г. д. Разнастайныя лакальныя назвы стравы, запісаныя ад інфарматараў, адлюстроўваюць працэс яе прыгатавання (смажэнне, жарэнне, тушэнне).

Бульбяную яечню гатавалі не толькі з адваранай і патоўчанай бульбы, але і з дробна пакрышанай сырой, у якую дадавалі малако, яйкі і тушылі да гатоўнасці [204, с. 20].

Такім чынам, для беларускай народнай кухні характэрна мноства разнастайных страў, прыгатаваных з бульбы. Яны надалі традыцыйнай кухні нацыянальную адметнасць і своеасаблівасць. І сёння нельга ўявіць паўсядзённае меню беларуса без выкарыстання і ўжывання такіх бульбяных страў, як дранікі, таўканіца, бульбішнікі, камы і г. д.

Сёння беларусаў называюць бульбашамі. Гэты экзаэтнонім, які трывала замацаваўся за беларускім этнасам, безумоўна, звязаны з адным з элементаў матэрыяльнай культуры, якім з'яўляецца бульба. Бульба стала своеасаблівым сімвалам беларускай нацыянальнай культуры, атрымала шырокае распаўсюджанне ў сістэме харчавання беларусаў. Яе па праву называюць другім хлебам. Узнікае пытанне: але ж у іншых народаў яна атрымала не меншае распаўсюджанне (напрыклад, у немцаў, палякаў), дык чаму ж менавіта беларусаў сталі называць бульбашамі? На наш погляд, гэта тлумачыцца некалькімі прычынамі.

П а - п е р ш а е, у галодныя неўраджайныя гады менавіта бульба выратоўвала ад голаду многіх беларусаў. Пажылыя інфарманты падчас гутарак у этнаграфічных экспедыцыях прыводзяць шмат прыкладаў, калі ім даводзілася выратоўвацца ад голаду менавіта бульбай, прычым у ежу

ўжывалі і мінулагоднюю прамерзлую бульбу, і бульбяныя лупіны, і нават гнілую бульбу.

П а - д р у г о е, за адносна кароткі прамежак часу бульба заняла трывалае месца на стале беларуса. З яе пачалі гатаваць вялізную колькасць самых разнастайных страў.

П а - т р э ц я е, бульба адносіцца да тых прадуктаў, якія не прыядаюцца, таму яе беларусы выкарыстоўваюць амаль штодзённа. Часта можна пачуць выказванні аб тым, што бульбу можна есці хоць тры разы на дзень і яна не надакучыць.

П а - ч а ц в ё р т а е, клімат і глебы Беларусі садзейнічалі вывядзенню якасных высокакрухмалістых сартоў бульбы, якую да таго ж вельмі лёгка было захоўваць у земляных ямах, капцах, буртах, скляпах.

І хоць бульба не знайшла прымянення ў абрадавай культуры беларусаў, аб чым гаварылася вышэй, сёння ніводнае святочнае застолле не абыходзіцца без гэтага прадукту.

2.4. СТРАВЫ З ПРАДУКТАЎ ЗБІРАЛЬНІЦТВА

Да прадуктаў збіральніцтва належаць ягады, грыбы, арэхі, дзікарослыя травы, якія з'яўляюцца добрай падмогай у неўраджайныя гады. Так, з дзікарослых траў варылі першыя стравы – лебяду, крапіву, акацыю, асот, шчаўе. Іх прамывалі, крышылі і кідалі ў закіпячоную пасоленую ваду [15, л. 45]. На Палессі з маладога асоту гатавалі рэдкую страву – бадзякі. Для яе прыгатавання здробнены асот варылі з квасам. Са шчаўя гатавалі блінчыкі. Сабранае шчаўе прамывалі, таўклі ў ступе, потым з патоўчанай масы ляпілі блінчыкі, пяклі і елі [15, л. 46]. Ужываліся ў ежу і жалуды. З іх рабілі ляпёшкі. Жалуды збіралі, калі яны праляжаць зіму пад снегам і набрыняюць вадой. Змяшчалі ў чыгун і ў печы падпарвалі, потым падсушвалі, таўклі ў ступе, прасейвалі на сіце. Калі была, дабаўлялі муку, лілі крыху вады і рабілі ляпёшачкі, якія потым прыпякалі на патэльні [15, л. 26]. У ежу ўжываліся заечая капуста, аер, сасновыя шышкі, мязга бярозы і г. д. [255, с. 31]. Трэба адзначыць, што прадукты збіральніцтва забяспечвалі чалавечы арганізм вітамінамі.

Дзікарослыя ягады – суніцы, чарніцы, брусніцы, журавіны, каліна, маліны, рабіна – ужываліся ў свежым і сушаным выглядзе, з іх гатавалі варэнне і напоі. Ягады – кампанент для прыгатавання кулагі, а ў некаторых рэгіёнах – і саладухі. Сушаныя чарніцы на ўсёй тэрыторыі Беларусі выкарыстоўваліся як лекавы сродак: іх давалі хвораму пры страўнікавых расстройствах. Па сведчаннях інфармантаў, складана было высушыць ягады на сонцы да гатоўнасці, бо малыя дзеці ўпотай

ласаваліся імі. Тады многія гаспадыні ішлі на хітрасць: яны пасыпалі ягады зверху мукой і папярэджвалі дзяцей, што есці іх зараз небяспечна, таму што яны пасыпаны атрутай. Перакананыя такімі довадамі, малыя дзеці больш не дакраналіся да ягад, якія дасушваліся на блясе на сонцы. Як ласунак ужываліся ў ежу сырымі і сушанымі лясны і вадзяны арэхі [255, с. 31]. Арэхі часта сушылі ў цёплай печы пасля выпечкі хлеба адзін ці два разы, а потым ставілі ў мяшэчках у сухое месца. Калі, здаралася, з'яўлялася вільгаць, іх зноў падсушвалі ў печы. Прасушвалі арэхі і ў цяні. Затым насыпалі ў мяшэчкі і клалі ў жыта, якое захоўвалася ў засеках або ў ямах. Захоўвалі ў закаркаваных і абсмаленых бутлях у сухім склепе. Арэхамі як вялікім ласункам частаваліся вечарамі ў час свят, напрыклад на куццю, Вялікдзень.

Для беларускай народнай кулінарыі XIX – пачатку XX ст. характэрна шырокае выкарыстанне розных відаў грыбоў, атрыманых таксама ў выніку збіральніцтва. Грыбы ўжывалі адваранымі, смажанымі, тушанымі, марынаванымі, салёнымі. Але найбольш часта ўжывалі сушаныя грыбы – баравікі, падбярозавікі, падасінавікі, рыжыкі, валуі і г. д. Яны ішлі для заправы першых страў (супоў, капусты, юшкі і інш.), іх дадавалі да тушанай бульбы, у мясныя стравы, з рыжыкаў рабілі масла для падлівак. Грыбы значна дапаўнялі харчовы рацыён не толькі ў перыяд іх непасрэднага росту, але і дзякуючы асваенню такіх кулінарных спосабаў, як саленне, сушка, марынаванне, на працягу года. Так, напрыклад, на куццю, Дзяды іх дабаўлялі ў боршч, ужывалі ў якасці начынкі для піражкоў («у вушкі»), наліснікаў, іх смажылі як самастойную страву.

Сушылі грыбы ў цёплай печы на блясе, засланай саломай, пасля выпечкі хлеба. Калі адразу яны не высыхалі, працэс паўтараўся некалькі разоў. Потым грыбы нанізвалі на ніткі і звязвалі ў вянкі. Перад выкарыстаннем іх вымочвалі на працягу дванаццаці і болей гадзін у вадзе. Сушылі ў цяні. Калі перад ужываннем вымочвалі ў малацэ, яны амаль не адрозніваліся ад свежых [148, с. 175]. Калі грыбы разбухалі і размякалі, іх, як і свежыя, варылі ў той жа вадзе, дзе яны моклі. Калі вада выпарвалася, грыбы тушылі, дадаўшы масла ці смятаны. На беларуска-літоўскім паграніччы з сушаных грыбоў рабілі катлеты, для чаго іх пасля вымочвання і адварвання прапускалі праз мясарубку.

Для беларускай кухні характэрна выкарыстанне грыбнога парашку. Пасля прасушкі ў печы грыбы таўклі да парашкападобнай масы, усыпалі ў бутэлькі, закаркоўвалі і трымалі ў сухім месцы. Такім грыбным парашком было вельмі выгадна запраўляць стравы, бо для гэтага расходавалася нашмат менш грыбоў, чым тады, калі для закрасы выкарыстоўвалі цэлыя сушаныя грыбы. Грыбны парашок засыпалі ў першыя стравы (юшку, капусту),

дабаўлялі ў тушаную агародніну і ў мясныя стравы. Вядомы разнастайныя спосабы салення і марынавання грыбоў. Даследчык нацыянальных кухняў розных народаў В. В. Пахлёбкін памылкова сцвярджае, што да пачатку XX ст. беларуская кухня не ведала спосабу салення грыбоў [237, с. 154]. У якасці доказу памылковасці такога сцвярджэння можна прывесці матэрыялы «Літоўскай гаспадыні», дзе даецца шэраг рэцэптаў салення рыжыкаў, груздоў, баравікоў, шампіньёнаў [148, с. 162, 163, 164, 165]. Так, напрыклад, пры саленні рыжыкаў іх не мылі, а толькі абціралі і складвалі ў кадушку шапачкамі ўверх. Кожны рад перасыпалі соллю, прыціскалі накрыўкай і каменем. Калі грыбы асядалі, дабаўлялі свежыя. Перакладвалі іх таксама нарэзанай цыбуляй і невялікай колькасцю перцу. У такім выпадку яны атрымліваліся смачнейшымі, але цямнелі і ўжо не былі чырвонымі.

Аналагічным чынам засольвалі грузды, шампіньёны. Для салення баравікоў выкарыстоўвалася больш складаная тэхналогія. Іх спачатку адварвалі, потым выкладвалі на рэшата і палівалі халоднай вадой, пакуль яны не астывалі. Потым грыбы прасушвалі і ўкладвалі ў шкляным посудзе так, як яны раслі, перасыпаючы кожны рад соллю, і прыціскалі накрыўкай і каменем. Калі грыбы ападалі, дабаўлялі свежыя, а потым залівалі зверху растопленым, але негарачым тлушчам. Посуд абвязвалі пузыром і трымалі ў сухім халодным месцы. Перад ужываннем (за гадзіну) салёныя грыбы вымочвалі ў халоднай вадзе. Чым даўжэй грыбы захоўваліся, тым больш іх трэба было вымочваць. Калі такія грыбы прамывалі два разы – перад і пасля вымочвання, – то не было нават і адзнакі таго, што іх салілі: яны былі падобныя на свежыя [148, с. 164].

Матэрыялы этнаграфічных экспедыцый даюць прыклады смажання: смажаныя грыбы былі частай стравай на стале беларуса [16, л. 19, 23, 31, 32]. Абабраныя і прамытыя, яны адварваліся і затым смажыліся на патэльні з салам, маслам, алеем або тлушчам. А ў вёсцы Семежава на Каляды тут нават вэндзілі грыбы. З сушаных грыбоў на беларуска-літоўскім памежжы (в. Гервяты Астравецкага раёна) гатавалі катлеты.

Беларускай народнай кулінарыі вядомы спосаб захоўвання смажаных грыбоў. Напрыклад, маладзенькія, добра абсушаныя рыжыкі смажылі на патэльні ў вялікай колькасці масла. Потым астуджвалі, раскладвалі ў шкляныя слоікі або гаршкі так, як яны раслі, шапачкамі ўверх, і залівалі тым самым маслам, у якім яны смажыліся. Яно павінна было быць прыблізна тры ці чатыры пальцы над грыбамі. Посуд, добра абвязаны пузыром, трымалі ў сухім і халодным месцы. Такія рыжыкі былі вельмі смачнымі, асабліва калі іх падсмажвалі яшчэ раз і падавалі як гарнір да мясных страў.

У XIX ст. у некаторых рэгіёнах Беларусі (Палессе, Паазер'е) сустракаўся асобны від збіральніцтва – збіранне яек дзікіх птушак. У нядзелю ці ў

святочныя дні маладыя хлопцы цэлымі групамі адпраўляліся на балоты збіраць яйкі дзікіх гусей і качак. Кожны прыносіў іх столькі, колькі мог данесці. І тады пачыналася сапраўднае свята, бо ў кожнай хаце гатавадася дармовая яечня.

2.5. МЯСНЫЯ СТРАВЫ

Сярод традыцыйных мясных прадуктаў на Беларусі асноўнае месца займала свініна. Адзначаючы яе смакавыя якасці, беларусы казалі: «Няма смачней рыбы, як лінінка, і мяса смачней, чым свінінка». Пераважнае ўжыванне свініны характэрна для ўкраінцаў, літоўцаў, балгараў, сербаў, славакаў, чэхаў, палякаў, але стравы ў кожнага народа мелі свае асаблівасці.

Ужыванне свініны адрознівае беларускую кухню ад рускай, дзе асноўнае месца займала ялавічына і бараніна, а свініна з’яўлялася толькі на святы [274, с. 201].

Забой свінні звычайна ажыццяўляўся пасля яе адкорму, восенню. Калоў свінню спецыяльна запрошаны чалавек, які ў гэтай справе набыў вялікае майстэрства («калоў у самое сэрца») [15, л. 27]. Свіную тушу смалілі, што ажыццяўлялася найчасцей саломай. З 60-х гг. ХХ ст. для гэтых мэт пачалі выкарыстоўваць паяльныя лямпы. Аднак, па ўспамінах інфармантаў, многія пажылыя людзі карысталіся старым спосабам, тлумачачы, што пасля смалення паяльнай лямпай скурка становіцца цвёрдай, а мяса потым пахне бензінам [16, л. 57]. Пасля смалення тушу старанна мылі цёплай вадой і саскрэбвалі нажом. Свіная туша поўнасцю ўжывалася ў ежу, таму пры разборцы ўсе яе часткі аддзяляліся і сартаваліся.

Найбольш каштоўным лічылася свіное сала. Яго разразалі на кавалкі і засольвалі ў драўляных ночвах, карытах, складвалі ў скрыні, кублы, дзе яно захоўвалася. «Літоўская гаспадыня» знаёміць з цікавым спосабам захоўвання свежага сала. Значныя лусты яго добра соляць і трымаюць у якой-небудзь пасудзіне васямнаццаць дзён. Пасля дастаюць, закручваюць у сена, высушанае на печы, і складваюць у скрыню, дно якой таксама заслана сенам. Кожны рад яшчэ перакладаюць сенам, каб не было пустых месцаў, у якія можа трапіць паветра. На працягу лета скрыню аглядаюць некалькі разоў. Заўважыўшы на сале вільгаць, старанна яго выціраюць, прасушваюць на ветры, а потым зноў перакладаюць свежым сухім сенам. Скрыню шчыльна закрываюць і ставяць у халоднае і вельмі сухое памяшканне. У ежу выкарыстоўвалася сырое, варанае, жаранае, вэнджанае сала. Яго дабаўлялі ў супы, капусту, кашы, на ім смажылі і тушылі.

У народнай кулінарыі беларусаў вялікай папулярнасцю карыстаўся смалец – высмажаны з сала тлушч, у якім заставаліся «шкваркі». Такія «шкваркі» падчас экспедыцыі ў 2009 г. у вёсцы Моталь Іванаўскага раёна намі зафіксаваны пад назвай «швэды». Цікава, што Нямцэвіч у сваіх мемуарах іх таксама называе шведамі. У той жа экспедыцыі мы пачулі наступнае народнае тлумачэнне паходжання такой назвы: «У час вайны са шведамі адзін іхні военачальнік унадзіўся да мясцовых прыгажунь. Выбраўшы чарговую ахвяру, ён пачаў дабівацца прымусам кахання. Маці гэтай дзяўчыны ў гэты час смажыла на патэльні шкваркі. Яна не вытрывала і з усёй сілы ўдарыла распаленай патэльняй па твары гэтаму насільніку. З той пары печаныя шкваркі ў нас завуць “швэды”». На смажаным сале паўсюль на тэрыторыі Беларусі на працягу XIX–XX стст. жарылі бульбу, капусту, яечню, пяклі дранікі.

Свіны тлушч («здор») пératаплялі ў печы і разлівалі ў міскі або слоікі, дзе ён застываў, а той, што абіралі з кішак, перетаплялі на скваркі, часта ў яго дабаўлялі цыбулю, бабковы ліст, каб выдаліць востры пах. Акрамя назвы «здор» сустракаюцца на Беларусі назвы «выдзер», «мел», «сядро». Здорам запраўлялі стравы, з ім елі бліны і дранікі. Часам са здору старанна здымалі плеўку, тлушч таўклі ў ступе з прыправамі (соллю, перцам, часнаком), закручвалі ў раней знятую плеўку і захоўвалі як тлустую прыправу («затаўку») для вараных страў – буракоў, карусты, бульбы. У беларускай народнай кулінарыі шырока ўжываўся лой – адтоплены авечы тлушч. З ім елі дранікі, бліны, яго шырока выкарыстоўвалі ў народнай медыцыне: з яго дапамогай лячылі прастудныя захворванні (растаплялі і пілі). Акрамя свінога і авечага выкарыстоўвалі яшчэ ялавічны, гусіны і заячы тлушчы [190, с. 30].

З крыві рабілі крывяную каўбасу – крывянку. Старанна вымытыя кішкі начынялі кроўю, грэцкімі крупамі, свіным тлушчам, перцам, соллю і варылі. У некаторых раёнах Заходняга Палесся вядома пад назвай «кашанка» [322, с. 258], сустракаецца пад назвамі «крупянка», «мучанка». З другой паловы XIX ст. сталі рабіць крывянку з таркаванай бульбай і свінымі скваркамі, якая называлася «кішка». З крыві на беларуска-літоўскім памежжы варылі страву, якая тут называлася «журка». «На раніцы эта во клеба накрышыш, ну і тады варатку улієш троху, і трэба яго закіпяціць трошку, і размяшаеш, і пастаіць, а еслі сразу паставіш, то яны у ком зварацца. Закіпяціш, памяшаеш, а тады мяса ўложыш, і там прыправы тады, ну пасаліць сразу трэба. Мукі не дабаўляем, крыві надта многа не ліем, тады надта густая», – дзеляцца тэхналогіяй прыгатавання мясцовыя жыхары вёскі Гелюны Астравецкага раёна [185, с. 7]. Па сведчанні Д. К. Зяленіна, беларусы прыпраўлялі некаторыя стравы, напрыклад мясны суп («юшнік»), свіной і гусінай крывёю [90, с. 147].

Мяса таксама салілі і захоўвалі да палявых работ. Для Беларусі характэрна вэнджанне мяса. Звычайна вэндзілі свіныя шынкі (заднія і пярэднія свіныя лапаткі, на якіх пакідалі скуру). Разабраныя шынкі і іншыя часткі свіной тушы, прызначаныя для вэнджання, націралі соллю і пакідалі ляжаць на стале або на драўлянай дошцы, каб яны астылі. Затым складвалі ў драўляную скрыню, дно якой пасыпалі соллю і вострымі прыправамі. Кожны слой мяса перасыпаўся соллю. Кавалкі мяса ў скрыні ўкладвалі шчыльна, каб у пустыя месцы не трапіла паветра. Калі ж гэтак укласці не атрымлівалася, то пустыя месцы запаўнялі кавалкамі сала. Запоўненую мясам скрыню зверху засыпалі тоўстым слоем солі і прыціскалі грузам. Яе трымалі ў цёплым месцы некалькі дзён, каб мяса пераняло соль, потым скрыню зноў забівалі накрыўкай, асмальвалі па ўсіх шчылінах і захоўвалі ў марозным памяшканні. У сакавіку мяса вымалі са скрыні, абсыпалі пшанічным вотруб’ем і вешалі на два ці тры дні, каб яно абсохла ад вільгаці, а затым вэндзілі. Мяса, што захоўвалася такім спосабам, не траціла свежасці. Вэндзілі мяса на цёплым дыме, бо ад гарачага магло сапсавацца. Пры вэнджанні пажадана было рабіць перапынкі: спачатку вэндзілі па адной ці дзве гадзіны на лёгкім дыме, праз тры дні працэс рабілі больш працяглым, перапыняючы яго толькі на ноч. Вэнджанне пажадана было пачынаць у цёплае надвор’е, трэба было берагчы свініну ад усялякай вільгаці тыдні тры.

Прыгатаванню шынак надавалася вялікая ўвага. Спачатку ў іх паднімалі верхнюю скурку і шпігавалі гваздзікай, выкладвалі лаўровым лістом, а потым апускалі скуру, аблеплівалі шынку з усіх бакоў хлебным цестам і ставілі ў печ. Калі хлеб спячэцца, шынку вымалі з печы і адразу абломлівалі хлебную абалонку. Шынкі з маладых парсючкоў толькі варылі ў вадзе. Самай смачнай лічылася яна цёплай. Этнаграфічныя матэрыялы сведчаць, што гатаваліся сырыя і добра закопчаныя шынкі.

Добра захоўвалася свініна ў кумпяках. Кумпякі – гэта свіныя лапаткі, заднія і пярэднія, з якіх знялі скуру [148, с. 121]. Некаторыя гаспадары з лапатак вымалі косткі. Найчасцей выкарыстоўвалі цэлыя кумпякі. Іх таксама салілі, вэндзілі і захоўвалі цэлы год, як і шынкі. Асабліва смачнымі былі свіныя каўбасы. Сырое мяса для іх крышылася нажом, дадавалася сала, звычайна з падчароўка, усё перамешвалася, запраўлялася соллю, часнаком, перцам і цыбуляй. Атрыманай масай начынялі кішкі і па краях звязвалі, затым падвешвалі на палцы каля печы, каб яны прасохлі. Для працяглага захоўвання каўбасы вэндзілі або запякалі ў печы і затым складвалі іх у гаршчок і залівалі растопленым тлушчам. На Віцебшчыне ў пакрышанае мяса для каўбас дадавалі крыху самагонкі, каб яны выглядалі свежымі і прыгожымі [16, л. 50]. У XIX ст. тут гатавалі страву пад назвай «кнігі». Гэта абвараныя, пакрышаныя і затушаныя ў рэдкім цесце кішкі,

а таксама страўнікі жвачных жывёл. Назва гэтай стравы ўзнікла, відаць, ад падабенства да страўнікавых складак, якія часткова ўяўляюць складзеныя лісткі кнігі. Страва мела спецыфічны смак, ужывалася цёплай або халоднай.

Звычайна каўбасы з'яўляліся толькі на святочным стале: на Калядныя святы, Вялікдзень, вяселле, хрэсьбіны і г. д. Іх выкарыстоўвалі для прыгатавання традыцыйнай беларускай верашчакі. Часам для лепшага захоўвання каўбас у здробненае мяса дабаўлялі гарэлку. А ў вёсцы Семежава (на Капыльшчыне) у каўбасы дабаўлялі сушаныя кветкі піжмы. Тоўстыя свіныя кішкі начынялі кроўю з грэцкай кашай, падпякалі на патэльні і падтушвалі ў печы. У некаторых месцах (на Гродзеншчыне, Віцебшчыне, Палессі) тоўстыя кішкі начынялі сырой таркаванай бульбай са скваркамі, зашывалі і запякалі ў печы. Называлі такую страву «кішка».

З ачышчанага і прамытага свінога страўніка гатавалі коўбік. Сустракаецца пад назвамі «багук», «каўбух», «каўдун», «кіндзюх», «кірук», «сальцісон», «трыбух». Дзеля гэтага адварвалі ныркі, сэрца, крыху пячонкі. Лёгкія не выкарыстоўвалі, дабаўлялі сала з галавы і мяса. Усё крышылі нажом, салілі, дабаўлялі прыправы (бабковы ліст, перац, цыбулю, каляндру і многа часнаку). Усё перамешвалі і атрыманай масай начынялі страўнік, зашывалі і на блясе змяшчалі ў вольную гарачую печ. З двух бакоў абжарвалі, а затым на ноч або суткі клалі пад груз [15, л. 50]. Некаторыя гаспадыні свіны страўнік начынялі каўбасным мясам і захоўвалі два месяцы. Атрымлівалася вельмі смачна. Падобная па тэхналогіі прыгатавання страва са свінога страўніка і галавы, характэрная ў асноўным для заходніх абласцей Беларусі, сустракаецца пад назвай «зельц».

Свіныя рэбры, вызваленыя ад скуры і тлушчу, дзяліліся на кавалкі і саліліся разам з мясам у скрынях. Ужывалі іх для прыгатавання розных кіслых супоў. Саліліся таксама і свіныя галёнкі. Захоўвалі іх у скрынях або кублах, выкарыстоўвалі для прыгатавання студзеня. Матэрыялы экспедыцый даюць шэраг назваў гэтай стравы: студзень, халоднае, халадзец, застудзіна, квашанка, квашаніна, дрыгва, юха, юц.

Студзень характэрны для ўсёй Беларусі. На ўсходзе назва гэтай стравы – халадзец, халоднае. На захадзе, асабліва ў Панямонні, – квашаніна, на Віцебшчыне – сцюдзень, а на Палессі такая страва зафіксавана пад назвай «дрыгва». Найбольш любімым у беларусаў лічыўся студзень са свіных ног. Калі варыліся чатыры нагі, то гэта быў студзень «з цэлага ходу», а калі толькі дзве – «з палавіннага ходу». Акрамя ног для прыгатавання студзеня выкарыстоўвалі часткі галавы (вушы, лыч) і хвост. Галаву і ногі дробнымі кавалкамі варылі з прыправамі, зваранае мяса вызвалялі ад касцей і зноў кідалі ў булён. Усё гэта разлівалі па талерках або місках і выносілі ў халоднае месца, каб застыла. Елі студзень з хрэнам і варанай бульбай.

Студзень гатавалі з цяляціны, ялавічыны, выкарыстоўвалі авечае і казінае мяса. Па сведчанні этнографа М. Я. Нікіфароўскага, на Віцебшчыне самым лепшым лічыўся гусіны студзень, прыгатаваны з гусіных галоў, ног і крылаў [204, с. 25].

З мясных страў для традыцыйнай беларускай кулінарыі характэрна пячыста: вялікія кускі мяса, а часам і цэлыя тушкі малой жывёлы і птушкі, прыгатаваныя цалкам. Пячыста можа быць тушаным (у закрытым посудзе), смажаным або жараным (на адкрытай патэльні), а таксама адвараным (напрыклад, зваранае ў супе і змешчанае на некаторы час у гарачую печ). Для тушэння выкарыстоўвалі глыбокую патэльню з накрыўкай – латку. Кавалак мяса клалі на латку, салілі, пасыпалі прыправай (цыбуляй, часнаком, перцам, каляндрай), палівалі крыху кіпенем і ставілі ў гарачую печ або духоўку. Смажанае пячыста гатавалася на адкрытай патэльні, адваранае пячыста звычайна вымалі з якой-небудзь стравы (капусты, баршчу, супу і г. д.) [190, с. 33]. Пячыста запякалі да поўнага выкіпання вады. На стол падавалася ў тым посудзе, у якім гатавалася.

Верашчака адносіцца да групы складаных страў, бо гатавалася з прадуктаў расліннага і жывёльнага паходжання. Кампанент жывёльнага паходжання ў гэтай страве – каўбаса, свіныя рэбры, сала. Іх клалі ў рэдкае мучное цеста, дабаўлялі прыправы, змяшчалі ўсё ў закрыты посуд або ў міску, якую шчыльна накрывалі, і ставілі ў печ. На стол падавалі адразу з печы ў тым посудзе, у якім гатавалі, і елі з блінамі або сачнямі. Такая страва вядома пад назвай «мачанка», а ў этнаграфічных матэрыялах XIX ст. сустракаецца пад назвай «пражаніна». У час этнаграфічнай экспедыцыі ва Усходняе Палессе ў 1992 г. у вёсцы Шкураты Брагінскага раёна падобная страва намі зафіксавана пад назвай «потраўка». Для яе прыгатавання курынае мяса спачатку абжарвалі на патэльні, потым варылі ў гаршку, абавязкова дадаўшы туды сушаны баравік, цыбулю, перац, лаўровы ліст, соль. Асобна гатавалі рэдкае мучное цеста, для чаго муку заціралі разам з бульбяным крухмалам, яйкам і малаком. Атрыманае мучное цеста ўлівалі ў гаршчок, дзе варыцца курыца з прыправамі, і змяшчалі ў печ. Верашчака шырока вядома ў нашы дні як нацыянальная страва беларускай кухні.

Блізкай па тэхналогіі прыгатавання была поліўка. Мяса, а ў пост рыбу, грыбы, варылі з прыправамі, а затым закалочвалі рэдкім мучным цестам, дадаўшы хлебнага ці бурачнага квасу. У некаторых рэгіёнах Беларусі поліўку гатавалі з крыві. Сустракаецца ў этнаграфічных крыніцах XIX ст., а таксама фіксуецца пад такой назвай падчас палявых этнаграфічных даследаванняў на Палессі, у Паазер'і і Падняпроўі на працягу XX ст..

Да групы складаных страў адносіцца бігас, які сустракаецца таксама пад назвамі «бігус», «бікус», а ў XVI ст. – «бігос», «бікас» [63, с. 294]. Гатуецца з агародніны, сала, вяндліны на слабым агні ў два прыёмы. Спачатку свініну адварвалі ў невялікай колькасці вады да яе поўнага выкіпання, а затым дабаўлялі агародніну і працягвалі тушыць з квасам да поўнай гатоўнасці.

З другой паловы XIX ст. з мяса пачалі рабіць катлеты, аднак, па сведчанні М. Я. Нікіфароўскага, гэта была новая з'ява ў харчаванні сялян Віцебшчыны.

У лясных раёнах Беларусі харчовы рацыён дапаўняўся прадуктамі паляўніцтва з дапамогай самалоўных прылад: пастак, сетак, сілаў і петляў. Сярод птушак найчасцей сустракаліся дзікія качкі, гусі, курапаткі, цецерукі, рабчыкі, а са звяроў – зайцы, казулі і дзікі.

У некаторых рэгіёнах ужо ў даваенны перыяд пачалі вырошчваць на мяса трусоў. Першая трусагадоўчая ферма з'явілася ў Беларусі ў калгасе «Іскра» Калінкавічскага раёна ў 1936 г. Але больш шырокае распаўсюджанне мяса трусоў у ежу атрымала з 60-х гг. XX ст. Яно выкарыстоўвалася як дыетычны прадукт, бо, як лічаць спецыялісты, мяса трусоў засвойваецца на 90 %.

2.6. МАЛОЧНЫЯ СТРАВЫ

Акрамя мяса і мясных прадуктаў жывёлагадоўля давала малако і малочныя прадукты. У народнай кулінарыі беларусаў малако і прадукты з яго выкарыстоўваліся як забелы, закрасы, валогі ў многія стравы, у склад якіх уваходзілі мука, агародніна, грыбы.

У беларускай кулінарыі XIX – пачатку XX ст. ужывалася каровіна малако, у некаторых рэгіёнах (на Гродзеншчыне) – авечае. Местачкоўцы разводзілі коз і ўжывалі ў ежу казінае малако.

Свежанадоенае малако працэджвалі праз чыстую хусціну і разлівалі ў гліняныя гладышы, збаны, гаршкі, гарлачы. Сырадой звычайна давалі піць дзецям. Малако, як вядома, валодае дзіўнымі харчовымі ўласцівасцямі. У 100 г малака змяшчаецца каля 3 г бялку, 3,2 г лёгказасваяльнага тлушчу, неабходныя арганізму злучэнні кальцыю, а таксама вітаміны А, B_2 і Д. Спецыялісты лічаць, што ў склад гэтага прадукту ўваходзіць каля 300 розных рэчываў і іх суадносіны ў цэлым адпавядаюць патрэбам чалавечага арганізма.

Ужывалася ў ежу кіслае малако. Яго елі з кашай, бульбай. З кіслага малака рабілі тварог. Кіслае малако ставілі ў печ, а вечарам верхнюю частку адтопленага малака адкідвалі ў палатняны мяшочак клінкападобнай формы – клінок, васкоўку, ласкавік. Мяшочак падвешвалі над якой-небудзь пасудзінай, каб сцякла сыроватка. Елі тварог з малаком або смятанай,

выкарыстоўвалі для начынкі мучных вырабаў, з яго пяклі сырнікі ў выглядзе невялікіх блінчыкаў-аладак: дабаўлялі крыху мукі, яйка на патэльні, змазанай маслам або салам.

На Палессі рабілі тварог-галачку. Тварог расціралі з яйкамі і цукрам. Качалі галачкі, якія клалі ў місачку, зверху лажылі масла і ставілі ў духавую печ [15, л. 16]. Тварог выкарыстоўвалі для прыгатавання малочнай маканіны. Свежы тварог расціралі, разбаўлялі салодкім малаком і смятанай, часам падсольвалі. Макалі ў яе бліны, хлеб і г. д. На масленічным тыдні гатавалі маканіну-сырніцу з салёнага тварагу. Калі сырніца падавалася цёплаю, яе разбаўлялі маслам, калі халоднаю – смятанай. Па сведчанні М. Я. Нікіфароўскага, часта смятанная маканіна ўжывалася толькі ў заможных сем'ях пры значнай малочнай гаспадарцы. Прычым смятана тут падавалася і сырой, і адтопленай. Апошняя лічылася лепшай [204, с. 34].

Сыроватку выкарыстоўвалі для замешвання бліноў і іншых мучных вырабаў, яе пілі замест вады, змешвалі з тварагом, атрымліваючы зімуху, або азіміну [80, с. 251].

З адтопленага ў печы тварагу, пасля таго як яго адкінулі ў мяшочак, рабілі сыры. Па меры таго як сцячэ сыроватка, яго змяшчалі на кухонную дошку пад прэс. Праз некалькі гадзін тварог даставалі, яго злёгку падсольвалі, раскладвалі ў клінкі і зноў прыціскалі грузам. Для атрымання рыхлых сыроў тварог не салілі і не перамешвалі, а клалі ў клінкі, закручвалі ў палатно і замочвалі ў моцна пасоленай вадзе на суткі.

Варта адзначыць, што асноўныя прыёмы і спосабы прыгатавання сыроў на тэрыторыі Беларусі ў цэлым аднолькавыя: спачатку малако адтаплівалі, потым злівалі ў палатняны мяшочак, салілі і змяшчалі пад прэс. Лакальныя адрозненні назіраюцца ў выкарыстанні дадатковых кампанентаў, спосабах солкі, сушкі і г. д. У сялянскім асяроддзі выраблялі пераважна просты сыр шляхам адтаплівання (звычайна яго называюць «клінковы»). Заможныя слаі насельніцтва (шляхта, мяшчане) валодалі большай разнастайнасцю спосабаў і прыёмаў прыгатавання гэтага прадукту. Аднак важна адзначыць спалучэнне ў тэхналогіі прыгатавання сыроў спосабаў і прыёмаў, запазычаных у суседніх народаў (палякаў, рускіх, немцаў), і мясцовых традыцый, выпрацаваных на працягу стагоддзяў. У асяроддзі беларускай шляхты ведалі спосабы прыгатавання салодкага тлустага сыру; салодкага сыру, падфарбаванага малінай; сметанковага сыру, «без агню адтопленага»; швейцарскага сыру і г. д. Арыгінальнай з'яўляецца тэхналогія прыгатавання сметанковага сыру без адтаплівання ў печы. Для яго прыгатавання свежую смятану злівалі ў новую шчыльна сатканую сурвэтку, завязвалі і клалі ў ямку, выкапаную ў чорнай непясчанай глебе на паўлокця глыбінёй. Зверху накрывалі

згорнутым удвая палатном, каб зямля не насыпалася ўсярэдзіну. Потым ямку засыпалі зямлёй, моцна прыціскалі і тапталі нагамі, а зверху клалі каменне. Праз суткі асцярожна даставалі сыр, каб не зламаць яго і не забрудзіць зямлёй [148, с. 242]. Такі сыр звычайна ўжывалі адразу пасля прыгатавання, таму што ён хутка псуецца і гарчыць.

На Міншчыне рабілі тлустыя сыры, дзеля чаго з малака не здымалі смятану або нават дадавалі яшчэ. На Палессі для больш працяглага захоўвання сыр змяшчалі ў закіпячонае малако, мяшалі яго, а потым зноў клалі пад камень [190, с. 35]. Прыгатаваныя тым ці іншым спосабам сыры сушылі ўлетку на вольным паветры ў цяні, а зімой – у цёплым пакоі. Як толькі на сырах з'яўлялася цвіль, яе здымалі і абмывалі сыр вадой.Сушылі сыры ў кошыках ці накрывалі густой сеткай ад насякомых. Д. К. Зяленін у кнізе «Усходнеславянская этнаграфія» прыводзіць малюнак клеткі для сушкі сыру на сонцы са Слуцкага павета Мінскай губерні [90, с. 159]. Некаторыя захоўвалі высушаныя сыры ў аўсянай саломе або ў сухім жыце пасля абмалоту. Калі сыры пакрываліся вільгаццю, іх адмывалі сыроваткай, моцна салілі і старанна высушвалі на паветры. У час посту сыры рыхтавалі ў запас: іх складвалі ў бочку і залівалі растопленым маслам (так званая масленіца). Пры выкарыстанні ў ежу іх смажылі на масле, бралі з сабой на працу, у дарогу. Яны забяспечвалі чалавечы арганізм неабходнымі калорыямі і былі карысным прадуктам харчавання. Існуе думка, што славяне вельмі позна пазнаёміліся з вытворчасцю сыру. Але пісьмовыя крыніцы абвяргаюць гэта палажэнне. Яшчэ ў часы язычніцтва славяне ахвяравалі сыр ідалам і, як і малако, елі яго ў час сямейных святаў. Аб тым, што славяне былі знаёмыя з сырам намнога раней, піша і вядомы чэшскі славіст Л. Нідэрле: «Неабходна таксама прызнаць, што славяне зналі і шырока ўжывалі ў ежу малако, салодкае і скіслае, гэта значыць тварог і сыр, аб чым, незалежна ад іх паходжання, сведчыць старажытны і агульнаславянскі характар гэтых слоў» [203, с. 158]. Агульнавядомы таксама факт, што германцам славяне плацілі дань сырам. Такім чынам, сыр вядомы ўсходнім славянам вельмі даўно. Іншая справа, што ён не карыстаўся ў іх вялікай папулярнасцю, таму што асноўнае месца ў харчовым рацыёне ўсё ж займалі прадукты земляробства.

На тэрыторыі Беларусі сыр упамінаецца ў многіх старажытных актах і інвентарах. Так, на сялянскім стале ён з'яўляецца ў святы, таму што большая частка гэтага прадукту ішла на выплату дані і на продаж: «...а з каждага дыму... па сыру аднаму, або па грошы два...». Затое амаль ва ўсіх інвентарах ёсць звесткі аб вялікіх запасах сыроў у кладоўках феадальных маёнткаў: «Сыроў якубоўскіх – 25, сыроў круглых – 12, сыроў смаргонскіх – 40», – паведамляецца ў інвентары маёнтка Смаргонь [170, с. 49].

Вялікае распаўсюджанне сыраробства атрымала ў XIX ст. У гэты перыяд на тэрыторыі Беларусі вядома прыгатаванне шматлікіх гатункаў сыроў: ад «простага мясцовага» да «зялёнага». Вельмі часта гаспадыні ўносілі свае адметнасці ў тэхналогію прыгатавання, што садзейнічала паляпшэнню іх якасных характарыстык. Вядомы выпадкі, калі сычужныя сыры, прыгатаваныя беларускімі гаспадынямі, захоўваліся ў жыце на працягу двух гадоў і не гублялі выдатных смакавых якасцей.

У 1892 г. на тэрыторыі Беларусі працавалі сем сырзаводаў у Віцебскай, Мінскай і Магілёўскай губернях. У 1912 г. беларускія прадпрыемствы вырабілі 1154 т сыру.

Традыцыі сыраробства – важная састаўная частка культуры харчавання беларускага этнасу. Сёння важна на аснове архіўных, літаратурных, фальклорна-этнаграфічных матэрыялаў адрадзіць гэтыя багатыя традыцыі.

З малака рабілі і смятану. Найбольш хуткім спосабам атрымання смятаны было збіранне (здыманне) яе з кіслага малака. Смятану ўжывалі як самастойную страву, а таксама з тварагом, мёдам, у якасці запраўкі для салатаў, баршчу, капусты, запяканкі, мачання да бліноў і іншых мучных вырабаў; з яе рабілі масла. Смятана асабліва важна для ўжывання пры малакроўі, дрэнным страваванні, абяссіленні арганізма.

Масла гатавалі рознымі спосабамі. Больш старажытны – збіванне калатоўкай або лыжкай у гаршку ці макітры. У некаторых месцах (на Палессі) такі спосаб практыкаваўся і ў пачатку XX ст. У XIX ст. найбольш распаўсюджаным быў спосаб атрымання масла з дапамогай драўлянай бойкі (маслабойкі, біянкі), якая мела цыліндрычную, некалькі звужаную зверху форму вышынёй каля 42 см, дыяметрам 15,5 см унізе і 13 см уверсе. Зверху яна закрывалася накрыўкай з невялікай круглай адтулінай пасярэдзіне, праз якую праходзіў кіёк з кружком на ніжнім канцы. Гэтым кружком і збіваецца масла [72, с. 45]. Сам працэс прыгатавання масла з дапамогай маслабойкі наступны: смятану залівалі ў выпараную гарачай вадой бойку з накрыўкай. Кійком з кружком масла збівалі або моцна і роўна, або то хутка, то павольна. Калі на смятане з'яўляліся камячкі, неабходна было моцна біць кружком зверху, не мяшаючы і не пераліваючы смятану да дна, а толькі апускаючы масла на дно, пакуль яно не збярэцца ў вялікія камякі. Калі ж масла аддзялялася ад маслёнкі (або пасмяцінне, гэта значыць рэшткі смятаны), яго вымалі, маслёнку працэджвалі праз сіта, а масла залівалі вадой. Мылі, расціраючы шырокай драўлянай лыжкай, мяняючы ваду некалькі разоў. Напрыклад, на Міншчыне, як піша аўтарка «Літоўскай гаспадыні», ваду выкарыстоўвалі рачную і мянялі яе да 9–12 разоў. Калі вада пераставала быць мутнай, у масле ўжо не было маслёнкі. Пасля прамывання масла салілі, шчыльна ўкладвалі ў пасудзіну, каб не заставалася месца для паветра. Дно посуду, дзе складалі масла,

пасыпалі соллю, зверху на масла лілі на два пальцы добра пасоленай вады. Захоўвалі масла звычайна ў драўляных кадзях, зробленых з дубу, клёну ці вольхі, у паліваных і каменных гаршках. Кадзі, зробленыя са смалістых парод дрэў, не выкарыстоўваліся, бо яны надавалі маслу свой пах. Посуд з маслам захоўвалі ў халодным склепе, лядоўні, каморы і нават свірне. Зімовае масла на выгляд было звычайна непрыгожае і мела колер белага тлушчу. Таму для надання яму жаўтаватага колеру некаторыя ўлівалі ў смятану, што пойдзе на масла, трохі соку з морквы ці з кветак наготак.

Масла, прыгатаванае па ўсіх правілах, захоўвалася два ці тры гады і не псавалася. У хатніх умовах пры натуральным вядзенні гаспадаркі гэта было вельмі важна, бо «хто так, як мы, ліцвіны, зведаў недахоп масла пасля мору скаціны ў 1844 годзе і хто прадбачлівы, той не ўпусціць магчымасці запасціся ім на некалькі гадоў.» [148, с. 241]. Зразумела, што запасы масла маглі зрабіць у асноўным заможныя слаі насельніцтва, якія трымалі, бывала, па некалькі дзясяткаў кароў. У харчовым меню сялянскага асяроддзя масла выкарыстоўвалася ў асноўным у якасці волагі, заправы, дабавы пры прыгатаванні іншых страў, і яго смаку часта не ведалі нават дзеці.

Маслёнка, якая атрымлівалася пасля збівання масла, таксама выкарыстоўвалася. Яе пілі, дабаўлялі ў кіслыя стравы, змешвалі з тварагом, атрымліваючы маканіну для мучных страў.

Адзін раз у год, пасля ацёлу, кожная карова давала малодзіва, якое давалі піць дзецям і якое выкарыстоўвалі для прыгатавання бульбяных круп і нават страў замест яек [148, с. 31].

2.7. РЫБНЫЯ СТРАВЫ

У прыазёрных і прырэчных месцах важным дапаўненнем у штодзённым меню беларусаў была рыба. З раёнаў, дзе рыбалоўства займала значнае месца ў гаспадарцы, вылучаюцца Палессе і паўночназаходняя частка Паазер'я [43, с. 19]. Рыбу ўжывалі вараную, печаную на агні або ў посудзе ў сялянскіх печах, вяленую на сонцы, марынаваную і салёную. Для беларускай народнай кулінарыі характэрна выкарыстанне шматлікіх прыёмаў і спосабаў апрацоўкі і прыгатавання страў з рыбы.

Так, для салення рыбы выкарыстоўвалі новыя дубовыя кадаўбцы. У іх складалі рыбу, ачышчаную і выпатрашаную, выцертую анучкаю ад крыві і вільгаці, але не мытую. Кожную рыбіну разразалі ўздоўж на дзве часткі і перасыпалі пражанай соллю, закрывалі, асмольвалі і ставілі ў халоднае і сухое месца. Кадаўбцы перыядычна пераварочвалі з боку на бок, каб расол раўнамерна насычаў рыбу. Такую рыбу можна было захоўваць паўгода. Звычайна для засолкі рыбы выкарыстоўвалі невялікія

кадаўбцы, бо ў пачатых рыба амаль адразу псавалася. Калі не ўдавалася яе хутка скарыстаць, то рэшту вывешвалі ў цяні, а потым вэндзілі ў дыме [148, с. 136].

Тэхналогія вэнджання ўключае падрыхтоўчы этап (рыбу разразалі ўздоўж, салілі, перасыпаючы кожны слой жменяй солі, ставілі ў халоднае месца, праз тры-чатыры дні расцягвалі на лучынах, праветрывалі адзін-два дні) і непасрэдна вэнджанне (кожную рыбіну, укруціўшы ў паперу так, каб даходзіў дым, вешалі для вэнджання ў халодным дыме ў вяндлярні ці коміне). Лічылася, што чым больш тлустая рыба, тым смачнейшая яна будзе. Самую вялікую рыбіну завэнджвалі прыкладна за два тыдні. Калі пры гатаванні страў здаралася, што рыба вельмі салёная, то яе вымочвалі ў цёплай вадзе, а потым у гарачым малацэ [148, с. 136]. Вяленне рыбы ажыццяўлялася як на сонцы, так і на саломе ў печы. Так, напрыклад, злоўленых шчупакоў ачышчалі, разразалі ўздоўж, перасыпалі соллю ў пасудзіне і трымалі тры дні ў халодным месцы. Потым расцягвалі на лучынах і вешалі парамі на вольным паветры на сонцы. Калі шчупакі зусім перасыхалі, іх захоўвалі ў падвешаным стане пад дахам, дзе суха і халаднавата. Такія шчупакі ўжываліся ў ежу звычайна ў час посту, калі не было свежай рыбы. Часцей за ўсё іх варылі, але самымі смачнымі яны былі тады, калі іх адбівалі з усіх бакоў і залівалі алеем ці растопленым маслам [148, с. 141].

На Віцебшчыне вяленай лічылася рыба, калі яе, ачышчаную, выпатрашаную і крыху пасоленую, запякалі ў печы на разасланай саломе. Такую рыбу потым выкарыстоўвалі як дабаву да страў (напрыклад, у капусту, суп) або проста елі з хлебам [204, с. 31].

У памінальныя дні, а таксама ў час посту гатавалі рыбны студзень. Для прыгатавання рыбнага студзеня варылася цэлая рыбіна і цэлай захалоджвалася ў тым самым посудзе, у якім варылася. З дробнай рыбы рабілі клёцкі – галкі. Для іх прыгатавання рыбу здрабнялі, перамешвалі з мукой, дабаўлялі ў дастатковай колькасці цыбулю, перац і варылі. Ужывалі галкі як у халодным выглядзе (часта даведзеныя да студзеня), так і ў гарачым (разам з булёнам, у якім яны варыліся). Там, дзе працякала хоць невялікая рэчка, лавілі ўюноў. Іх смажылі, сушылі ў печах, нанізаўшы на пруткі – меткі, а затым клалі ў боршч, суп ці проста елі, пасаліўшы. Уюноў разам з іншай дробнай рыбай засольвалі ў бочках і ставілі ў клець. Па сведчанні этнографа А. К. Сержпутоўскага, на Палессі ўюны былі важным прадуктам харчавання.

У тых месцах, дзе адсутнічала рака ці возера або калі ў сям'і не было рыбака, на куццю рыба загадзя куплялася ў гарадах і мястэчках і захоўвалася тыднямі. Звычайна гэта былі селядцы, якія купляліся часта разам з расолам (жыжкай, лякам). Такі расол выкарыстоўвалі як адну з разнавіднасцей маканіны – селядцовую.

2.8. НАПОІ

Традыцыйная беларуская кухня характарызуецца разнастайнымі напоямі, якія займаюць асобнае месца ў класіфікацыі страў беларускай народнай кулінарыі. Адны з іх, якія ўзніклі ў глыбокай старажытнасці, забыліся, саступіўшы месца іншым. Другія, наадварот, праіснаваўшы стагоддзямі, захаваліся да нашых дзён, часта мяняючы толькі сваю назву.

Адной з асаблівасцей беларускіх народных напояў з'яўляецца тое, што іх выраб у розныя поры года залежаў ад даступнасці сыравіннага кампанента. Так, напрыклад, калі быў у вялікай колькасці мёд, шырока ўжывалі такія напоі, як мядок, мядуха, медавуха, сыта. Вясной, калі дрэвы наліваюцца сокам, збіралі і пілі берку і кляновік (бярозавы і кляновы сокі). Летам, калі паспявалі ягады, варылі адвары, кампоты, кісялі. У гарачую сенакосную пару гатавалі і пілі хлебны квас. Зімой ужывалі бурачны квас, адвары з сушаных траў і ўзвары з сухой садавіны.

Важнейшым кампанентам для прыгатавання большасці страў і напояў служыць вада. Асноўныя патрабаванні да вады ў кулінарыі — чысціня і мяккасць. Этнаграфічныя матэрыялы сведчаць, што акрамя крынічнай і калодзежнай вады ў гаспадарцы (у тым ліку ў кулінарыі) сялянамі выкарыстоўвалася вада з мачульні, ручаёў, балотаў. Яны былі ўпэўнены: «вада бруду не дзержыць». Перад ужываннем такую ваду абавязкова працэджвалі праз суконны мяшок, у які насыпалі дзве ці тры жмені добра прапаленых бярозавых вугалёў. Спачатку вада лілася хутка і не была празрыстай. Ужывалі толькі тую, якая цякла тонкім струменьчыкам.

Самым распаўсюджаным напоем ва ўсёй Беларусі ў XIX — пачатку XX ст. быў хлебны квас. Лепшым лічыўся той, што быў рэзкі і востры, «каб вочы мог драць». У тэхналогіі прыгатавання квасу назіраюцца мясцовыя традыцыі.

На Віцебшчыне, напрыклад, гатавалі просты хлебны квас і квас «з-пад крука». Для прыгатавання хлебнага квасу папярэдне гатавалі квасіны — пячэнне з вотруб'я, заплеснелы хлеб, хлебныя скарынкі, недаедкі і г. д. Квасіны залівалі вадою ў прапорцыі пяць да аднаго і пакідалі на тыдзень. Затым, па меры таго як квас выпіваўся, далівалі ваду і дабаўлялі новыя квасіны. Квас «з-пад крука» па тэхналогіі прыгатавання нічым не адрозніваецца, але ён намнога чысцейшы, таму што не чэрпаецца, а выцэджваецца з квасніка праз цвік-затычку. Саламяныя маты на дне квасніка ўтрымліваюць квасіны і дыстылююць квас. Найлепшым на Віцебшчыне, як зазначае М. Я. Нікіфароўскі, быў квас,

зроблены на падсмажаных сухарах, ад якіх напой набываў чырвоны колер [204, с. 67].

На Магілёўшчыне працэс прыгатавання хлебнага квасу быў іншы. З жытняй мукі замешвалі густое цеста і пакідалі на два-тры дні саладзець, пасля чаго з яго выпякалі хлеб, змяшчалі ў шчыльны мяшочак і апускалі ў бочачкі з халоднай вадой (каб размоклы хлеб не трапляў у квас). Праз тыдзень напой лічыўся гатовым. Некаторыя, у каго былі пчолы, для надання квасу колеру і смаку клалі крыху вашчыны або мёду. Тут жа, на Магілёўшчыне, як піша Е. Р. Раманаў, гатавалі квас з бульбы, змешанай з мукою. Адвараную бульбу таўклі і змешвалі з часткай жытняй мукі. Пасля таго як цеста крыху пастаіць, з яго выпякалі каржы, якія клалі ў бочку з вадой [255, с. 39–40]. Звычайна квас ставілі ў вялікіх бочках (да 10–15 вёдзер).

У Заходнім Палессі для хлебнага квасу з прэснага цеста з жытняй мукі качалі галушкі, якія загортвалі ў ручнік і клалі на печ, каб яны «ўсалоджваліся». Пасля гэтага галушкі змяшчалі на суткі ў печ, каб добра выпекліся і падсохлі. Тады іх крышылі дробнымі кавалачкамі, змяшчалі ў кадушку, якую запаўнялі вадой. Прыкладна праз суткі квас быў гатовы [267, с. 48–49].

Ва ўсходніх раёнах Палесся тэхналогія вырабу хлебнага квасу такая ж, толькі часам у яго для большай рэзкасці дадавалі прарослы ячмень. А ў Брагінскім раёне (в. Шкураты), напрыклад, у квас шчыпалі маладую цыбулю і кідалі смажаных уюноў [15, л. 39].

Хлебны квас пілі на працягу ўсяго года, але найбольш часта ў летнюю пару, бо ён добра праганяў смагу. Квас у народнай кулінарыі выкарыстоўваўся як аснова для прыгатавання многіх страў.

Своеасаблівай і больш складанай была тэхналогія прыгатавання хлебнага квасу, якую запісаў карэспандэнт «Нашай Нівы» Ю. Федаровіч у вёсцы Рукойні Віленскага павета і даслаў у рэдакцыю. Для вырабу хатняга квасу сушылі два фунта хлеба, якія потым ламалі на кавалачкі. Высушаны хлеб укладвалі ў шасцігарцавы цабэрак і залівалі чыстай вадой. Калі вада станавілася толькі цеплаватай, яе набіралі ў конаўкі і расціралі ў іх 4 лоты дражджэй так, каб не было кавалачкаў, улівалі ўсё ў цабэрак. Накрывалі і ставілі на суткі ў цёплае месца. Раз-пораз квас памешвалі лыжкай ад самага дна. Праз суткі квас працэджвалі праз чыстае палатно і ўсыпалі туды два фунта цукру. Калі цукар раствараўся, квас налівалі ў бутэлькі, кожную моцна закаркоўвалі і абвязвалі шпагатам, таму што праз два дні квас набіраў моцы і мог павыпіраць коркі. Бутэлькі не ставілі, а клалі на пяску набок у склепе. Праз тры-чатыры дні квас быў прыгодны для ўжывання («Наша Ніва». 1907. № 20. С. 8). У апісанні ўжыты: гарнец – мера сыпкіх рэчываў і вадкасці. Малы (шынковы) складаў 2,8 літра, вялікі (цэхавы) – 5,6 літра; лот – адзінка вагі, што складала 11,71 грама.

Як бачым, для прыгатавання хлебнага квасу выкарыстоўвалі дрожджы, якія набывалі ў асноўным у яўрэйскага насельніцтва. Дрожджы выраблялі і самі, у хатніх умовах, з прасеянага пшанічнага вотруб'я і бульбы. Пшанічнае вотруб'е залівалі некалькі разоў і размешвалі, а потым пакідалі, каб засаладзілася, накрыўшы чым-небудзь. У трэці раз дабаўлялі вар, але не залішне – вотруб'е павінна было зрабіцца падобным на рашчыну. Потым вадкасць працэджвалі, выціскаючы праз сурвэтку, і ўлівалі конаўку фільтраванай вады, у якой кіпела пад накрыўкай два лота хмелю. У гэтую ж астываючую сумесь дадавалі тры ці чатыры лыжкі звычайных дражджэй, раней прыгатаваных, разлівалі іх у дзве бутэлькі, напаўнялі іх не болей чым на дзве трэці, затыкалі злёгку паперай і ставілі на пяць ці шэсць гадзін у цёплым пакоі. Калі маса крыху перабродзіць, бутэлькі выносілі ў халодны склеп. Чым часцей гэтыя дрожджы паднаўлялі і дабаўлялі, тым яны былі лепшымі, даўжэй захоўваліся і не пракісалі.

З бульбы дрожджы гатавалі наступным чынам. Дзесяць сярэдніх бульбін абіралі і варылі. Зліўшы ваду, іх праціралі праз сіта, дадавалі пшанічнай мукі, дзве лыжкі добрых піўных дражджэй, старанна размешвалі і ставілі ў цёплым месцы для браджэння. Пасля палову расходавалі для выпечкі пірагоў, а да другой – зноў дадавалі пяць бульбін і мукі, як раней. Калі гэта маса брадзіла ў цяпле, пасудзіну абвязвалі і выносілі ў лядоўню.

Прыгоднасць дражджэй для выпечкі мучных вырабаў ці прыгатавання напояў правяралі так: бутэльку з дражджамі ставілі ў цёплую ваду, калі яны падымаліся, значыць прыдатныя для выкарыстання, а як заставаліся на дне – нікуды не вартыя [148, с. 180–181].

Акрамя хлебнага квасу гатавалі бярозавіцу – квас з бярозавага соку, які, перабрадзіўшы натуральна ў адкрытых вялікіх бочках, станавіўся саладкаватым і дзейнічаў ап'яняльна. Да X–XI стст. бярозавіца была асноўным напоем. Затым яна ўсё часцей сустракаецца пад назвай «берка», а ў заходніх раёнах Беларусі – пад назвай «сула». Этнаграфічныя матэрыялы XIX – пачатку XX ст. фіксуюць назвы «берка» і «бярозавік». Ранняй вясной з бяроз спускалі сок, прасякаючы кару і робячы ў ствале надрэз. У яго забівалі клінок у выглядзе маленькай лапаткі, па якой сок сцякаў у пастаўленую пасудзіну. Сок злівалі ў бочкі, дадавалі падсмажанае ячменнае зерне або сухары з жытняга хлеба, праз суткі працэджвалі і ўжывалі як квас. Некаторыя бочку з сокам закопвалі ў пясок на шэсць дзён. Такі квас лічыўся смачнейшым [190, с. 44]. Пры прыгатаванні бярозавіка ў некаторых рэгіёнах сабраны сок залівалі ў кадку, дадавалі дрожджы, некалькі галінак смародзіны для паляпшэння смаку і насыпалі авёс, які, прарастаючы на паверхні, бараніў квас ад пылу. Такі напой захоўвалі да

сенакосу. Яго выкарыстоўвалі як аснову для прыгатавання халадніку. На Магілёўшчыне ў бярозавы сок дабаўлялі крыху ячменнага соладу або прарослага бобу, дубовых трэсак ці вашчыны [255, с. 40]. Кляновы сок – кляновік – атрымлівалі, як і бярозавы, з дапамогай падсочкі дрэваў.

На Палессі гатавалі ягадныя квасы, якія мелі адпаведныя назвы – калінавік, бруснічнік. Брусніцы і журавіны складалі ў бочку і залівалі кіпенем. З брусніц рабілі адвары, настойвалі на кіпячонай вадзе з мёдам. З брусніц і груш варылі варэнне. Шляхта падавала запечаныя ва ўласным соку брусніцы ў якасці гарніру да смажаніны. На Магілёўшчыне ягады каліны і рабіны адварвалі, дабаўлялі цукар, мёд або сушаныя плады і ўжывалі як адвар або варэнне. Пілі ягадны квас звычайна зімой.

Квас з груш рабілі з самых спелых пладоў. Іх прамывалі і цэлымі складвалі ў дзежку або бочку, заліваючы вадой. Свежавымачаныя грушы елі, а гатовы квас быў вельмі смачны. Яблычны квас часцей за ўсё выраблялі з адборнай антонаўкі. Яе прамывалі і складвалі ў дзежку, залівалі вадой, а зверху клалі груз, гэта значыць квасілі пад «гнётам». Мочаныя яблыкі елі адразу, бо пазней яны рабіліся нясмачнымі. Сам квас настойваўся і атрымліваўся вельмі смачным. Для прыгатавання бурачнага квасу чырвоныя (цвікловыя) буракі ачышчалі, прамывалі, змяшчалі ў посуд і залівалі вадой. Зверху прыціскалі дошчачкай, каб яны не выплывалі наверх, і ставілі ў цёмнае месца. Прыкладна праз тыдзень квас укісаў. Яго пілі, выкарыстоўвалі як аснову для варкі страў (буракоў, халадніку, юшкі і інш.). Самі буракі крышылі, адварвалі і тушылі з цыбуляй, перцам, маслам або алеем.

З сушаных яблыкаў, груш-дзічак і ягад варылі ўзвар. Іх прамывалі і залівалі вадой, каб набрынялі. Затым кідалі ў кіпень, па магчымасці дабаўлялі цукар, мёд або варэнне і даводзілі да лёгкага кіпення. Потым астаўлялі на працяглы час, каб узвар настаяўся, гэта значыць яго не варылі, а толькі «ўзварвалі», даводзілі да кіпення. Пры гэтым карысныя ўласцівасці садавіны і ягад захоўваліся ў максімальнай ступені. Найбольшае распаўсюджанне ўзвар атрымаў у памежных з Украінай тэрыторыях Беларусі.

У XIX ст. для простых сялян чай або кава былі вялікай рэдкасцю. Самаварамі карысталіся толькі заможныя слаі насельніцтва. Сяляне замест чаю гатавалі адвары з ліпавага цвету, малінніку, мяты, зверабою, бруснічніку, чабору і г. д., якія мелі вялікую папулярнасць у народнай медыцыне пры лячэнні прастудных захворванняў. На Гродзеншчыне часта пілі румянак (адвар з кветак рамонкаў). Старэйшыя саладзілі гэты адвар сахарынай, а дзеці – цукрам. Нованароджанаму адразу давалі выпіць звараны румянак, «каб ачысціў жыватох» [15, л. 11–13]. Варылі адвары

звычайна ў закрытым гаршку і ўжывалі толькі цёплымі або гарачымі. У якасці заваркі ўжывалі таксама кветкі мацярынкі. Іх збіралі ў лесе, звязвалі ў пучкі і падвешвалі ў сенцах, каб падсохлі. Перад заваркай кветкі разам са сцяблом разміналі.

Чай і кава былі даволі распаўсюджанымі сярод заможных слаёў насельніцтва (шляхты, мяшчан і г. д.). Смачным і карысным напоем лічылася жытняя кава. Чыстае зерне прамывалі, сушылі, падпражвалі. Пасля малолі і гатавалі як звычайную каву, толькі парашку давалі ў два-тры разы больш і варылі даўжэй. Некаторыя запарвалі і нават варылі само збожжа, але яно, наадварот, пазбаўляла каву смаку і паху. Таму буйное прасеянае зерне мачылі на працягу сутак у халоднай вадзе, варылі, пакуль не пачне трэскацца, ваду сцэджвалі, а жыта рассыпалі на палатне ў цёплым пакоі (ці летам на сонцы), каб хутка прасохла і не ператварылася ў солад. Якасць кавы залежала ад умелага пражання. Галоўнай умовай было не перапаліць зярняты, бо тады страчваліся натуральны смак, пах і колер.

У печ, дзе яшчэ быў гарачы дух, ставілі жароўню з зярнятамі кавы, але не на самы жар. Увесь час пасудзіну перасоўвалі і трэслі. Калі зярняты зарумяніліся, пачыналі трашчаць і лопацца – яны паджарыліся. Некаторыя кідалі ў жароўню з каваўымі зярнятамі кавалак свежага несалёнага масла памерам з арэх. Тады атрымліваўся, паводле сведчання «Літоўскай гаспадыні», цудоўны напой [148, с. 182].

На Гродзеншчыне ў гады вайны варылі своеасаблівую каву: перад полымем абпальвалі скарынку хлеба, потым яе церлі ў ваду, гатавалі, забельвалі малаком і пілі з хлебам, сухарамі, праснакамі [16, л. 12].

На Віцебшчыне аўтарам зафіксавана тэхналогія прыгатавання «кавы з жалудка»: ячмень ачышчалі і падсмажвалі, каб падрумяніўся, але не гарэў. Потым наразалі моркву, чырвоныя буракі, сыпалі спражаны ячмень і змолатыя жалудкі і ўсё гэта закідвалі ў кіпень [16, л. 28].

Здаўна на Беларусі варылі мядуху, якая вядома пад назвамі «медавуха», «медуніца». Для яе прыгатавання мёд разам з адходамі пры медагонцы разбаўлялі ахаладжанай вадой і залівалі ў драўляны посуд. Асобна ў цёплай вадзе разводзілі дрожджы і ўлівалі ў посуд з разведзеным мёдам, дадавалі хмель і старанна перамешвалі. Вытрымлівалі ў халаднаватым месцы шэсць-восем сутак. Для надання мядусе пэўнага паху і смаку ў яе клалі розныя карэнні, кветкі і зёлкі. Па мацунку, які залежаў ад прапорцыі мёду і вады, адрознівалі паўтарак, двайняк, трайняк. З аднаго пуда мёду атрымлівалі сем вёдзер мядухі. У адрозненне ад гарэлкі мядуха была слабым напоем. Яе моцнасць прыблізна пяць-дзесяць градусаў. Медавуха шырока выкарыстоўвалася ў святочна-абрадавым жыцці беларусаў: яе гатавалі і пілі на вяселлях, хрэсьбінах. Для маладых спецыяльна варылася

слабаалкагольная медавуха. Маладыя пілі яе не толькі ў час вяселля, але і трыццаць дзён пасля яго. Ніякіх іншых моцных напояў маладым ужываць не дазвалялася. Адсюль пайшоў выраз «мядовы месяц». Пісьмовыя крыніцы XVI–XVII стст. упамінаюць наступныя гатункі пітнога мёду: сыры, шыпучы, старасвецкі, вішняк і г. д. Для сваіх патрэб мёд варылі хатнім спосабам у гліняным посудзе, на продаж – у броварах. У XIX ст. мёд у хатніх умовах ужо не варылі. Як адзначаў Е. Р. Раманаў, медавуху гатавалі толькі некаторыя пчаляры, ды і то вельмі рэдка [255, с. 39]. Але вытворчасць пітнога мёду не спынілася. У пачатку XX ст. яго выпускалі каля дзесяці медаварных заводаў, найбольш буйныя з якіх былі ў Мінску, Пінску, Слуцку [308, с .19].

Адным з лепшых гатункаў пітнога мёду быў ліпец, які варылі з чыстага мёду, сабранага ў час цвіцення ліпы. У пачатку XIX ст. акадэмік В. Севяргін, падарожнічаючы па заходніх правінцыях Расійскай імперыі, адзначаў, што самым лепшым тут лічыўся ковенскі ліпец. Якасць яго залежала ад правільнай тэхналогіі прыгатавання і ад вытрымкі: чым даўжэй ліпец захоўваўся, тым лепш станавіўся. «Лепшы ліпец празрысты, светлы і чысты, як самая чыстая вада, ад якой адрозніваецца толькі большай сваёй гушчынёй... Майстэрства вырабу пітнога ліпцу заключаецца найбольш у беражлівым аддзяленні гэтага ліпцу ад астатняга мёду, і наогул у чысціні посуду і іншых прылад і спраўнасці варэння», – піша В. Севяргін [263, с. 46].

Мядовая сыта першапачаткова лічылася штодзённым напоем. Яна ўяўляла сабой засалоджаную мёдам ваду. Звесткі аб ёй адносяцца да X ст. Спажывалі сыту як посную закрасу да кашы, куцці, кісялю. Самастойна сыту спажывалі ў час посту, калі з ёю нічога не елі. Ужо ў XIX ст. сыта амаль выйшла са штодзённага ўжытку і выкарыстоўвалася толькі ў час пэўных свят і абрадаў. Так, напрыклад, на памінкі, Дзяды гатавалі абрадавую страву канун: у сыту крышылі хлеб. Сыта была вядома на ўсёй Беларусі. Акрамя таго, пчаляры выкарыстоўвалі сыту для падкормкі пчол і прываблівання раёў у пустыя вуллі і вабікі [322, с. 486].

У Магілёўскай губерні для прыгатавання мядовага напою бралі соты з мёдам і варылі дзве гадзіны. Атрыманы адвар злівалі ў бочачку, якую пакідалі на працягу шасці дзён без накрыўкі, а затым закаркоўвалі, і ён стаяў яшчэ два-тры месяцы. Такі напой набываў пэўную моцнасць [255, с. 40].

Сярод заможных слаёў насельніцтва ў XIX ст. мёд актыўна выкарыстоўваўся для прыгатавання шматлікіх дэсертных страў. Так, напрыклад, гатавалі грушы ў мёдзе. Дзеля гэтага плады абіралі ад лупін і варылі ў мядовым сіропе, разбаўленым вадой. Калі грушы можна было лёгка пракалоць саломінкай, іх даставалі з вады і ставілі ў цеплаватую печ.

Мядовы сіроп, дзе яны варыліся, даводзілі на агні да гушчыні чыстага мёду, а грушы, якія дасталі з печы, абмаквалі ў сіропе і зноў ставілі ў печ. Гэты працэс паўтаралі тры разы. Астуджаныя грушы захоўвалі ў гаршках сухімі ці залівалі тым загусцелым сіропам [148, с. 212–215]. У мёдзе гатавалі таксама маліны, суніцы, парэчкі, вішні, брусніцы, арэхі і інш.

Мёд шырока выкарыстоўваўся для прыгатавання многіх традыцыйных напояў (мядовай сыты, медавухі, ліпцу, варанухі) і страў, якія займалі важнае месца ў структуры харчавання беларусаў. У святочна-абрадавай культуры беларусаў мёд – абавязковы элемент сватаўства, вяселля, хрэсьбін, памінак. Лічыўся сімвалам дружбы: ім частавалі самых дарагіх і паважаных гасцей. У час змовін сват даваў маладой пірог, начынены макам і мёдам. У час выпечкі караваю на вяселле гаспадар частаваў каравайніц і ўсіх прысутных мёдам, півам і гарэлкай. Каравайніцы пры гэтым спявалі: «Мы ж былі на караваю, там нас частавалі піўком маладзенькім, мядком саладзенькім». Паколькі дзяўчаты ў час вяселля гарэлку не пілі, то сват прыносіў і частаваў іх мядовымі напоямі. Мёд уваходзіў у склад мучных кандытарскіх вырабаў кшталту пранікаў, каўрыжак, а таксама сумесей з садова-ягаднымі сокамі для прыгатавання напояў. Мёд знайшоў шырокае адлюстраванне ў многіх фальклорных творах: «І я там быў, мёд-піва піў...», «Не мёд усё тое, што соладка», «Быў на мяду, абліў мёдам бараду», «Мілага госця частуюць летам мёдам, а зімою малаком».

Рэдкімі і смачнымі напоямі ў XIX ст. лічыліся мядкі і салодкія квасы, якія прывозілі з гарадоў і мястэчак. Імі звычайна частавалі дарагіх гасцей і такіх асоб, як святар, станавы, пісар, цешча, нявестка [204, с. 69].

На Віцебшчыне з сумесі рэдзькі, мёду, хрэну і солі гатавалі рытуальны напой – хрэсьбінны збіцень, які бабка падносіла бацьку нованароджанага. У беларусаў, у адрозненне ад рускіх, збіцень не меў шырокага распаўсюджання ў XIX ст. Ён прадаваўся ў асноўным на рынках і ў месцах вялікага скаплення людзей. Некаторыя рудыменты збітню захаваліся ў выглядзе чаю з траў, адвару з ліпавага цвету, мяты. У заходніх паветах Гродзенскай губерні гатавалі так званую варануху, або крупнік, які ўяўляў сабой напой з гарэлкі, пераварaны з мёдам, травамі і некаторымі прыправамі [124, с. 49]. Падобны рэцэпт напою пад назвай «запяканкі» ёсць і ў апісаннях украінскай кухні [6].

Усе мядовыя напоі былі слабаалкагольнымі, валодалі прыемным смакам, водарам і ўтрымлівалі шмат карысных рэчаў.

Да старажытных напояў належыць піва. Лінгвісты лічаць, што лексема «піва» ўтварылася ад дзеяслова «піць». Таму верагодна, што на працягу многіх стагоддзяў піва з'яўлялася, побач з квасам і мёдам, асноўным напоем усходніх славян. Піва адрознівалася па сваёй якасці, спосабу гатавання і смаку, яно падзялялася на розныя гатункі, напрыклад карчажнае

(самаробнае), аўсянае, кляштарнае, шляхецкае, марцыпанавае і інш. [15, л. 25]. У XIX ст. у залежнасці ад месца вырабу было вядома гродзенскае, койданаўскае, нясвіжскае, аршанскае, манастырскае піва. Піва, выраб якога быў прысвечаны пэўнаму святу або цыклу свят у складзе народнага календара, мела назвы: мікольскае, пакроўскае, дзмітраўскае і г. д. Піва варылі пераважна з ячменю, а ў заходніх раёнах (на Гродзеншчыне), дзе было развіта вырошчванне цукровых буракоў, піва гатавалі з гэтай культуры. Буракі сушылі, потым варылі ў чыгунках у печы, дадаючы хмель. Пасля гатоўнасці астуджалі, клалі дрожджы і разлівалі напой у посуд (бутэлькі, слоікі, біклагі і г. д.), які шчыльна закаркоўвалі і вытрымлівалі некалькі дзён на сонцы.

На Віцебшчыне піва гатавалася некалькімі сем'ямі разам у вялізных катлах або агульную сыравіну аддавалі ў бліжэйшы піваварны завод, адкуль атрымлівалі піва прапарцыянальна колькасці аддадзенага на завод матэрыялу. Такое піва ўжо ў сярэдзіне XIX ст. было «прыемным, смачным, здаровым напоем» для гасцей [204, с. 68].

Лепшым гатункам лічылася марцовае піва, а на Гродзеншчыне – шчорсаўскае, якое нічым не адрознівалася ад англійскага; адамкоўскае і ляхноўскі партэр мелі шырокую вядомасць у Брэсцкім павеце [163, с. 262]. Марцовае піва выстойвалася пэўны час. Яно пенілася, было густаватае і больш цёмнага колеру. Гатавалася на заводах і выкарыстоўвалася як рэдкі напой, для самых дарагіх гасцей. Старэйшаму пакаленню гэтае піва нагадвала піўную бражку, якая ў сярэдзіне XIX ст. ужо зусім не ўжывалася. Варылі такую бражку з ячменнага або жытняга соладу. Мяшкі з зернем апускалі ў раку або возера, дзе яны моклі на працягу двух тыдняў. Вымачанае зерне рассыпалі ў гумне і закрывалі саломай. У цемнаце яно прарастала. Калі расткі дасягалі памераў «пчалінай лапкі», зерне зграбалі ў вялікую кучу і клалі на яе гнёт, потым сушылі на печы і малолі.

У другой палове XIX ст. скараціўся працэс вытворчасці хатняга піваварэння. Так, напрыклад, зімой 1853/54 г., паводле звестак М. Я. Нікіфароўскага, яшчэ можна было бачыць хатняе піваварэнне ў Пухнаве і Баранаве Вележскага павета Віцебскай губерні, а праз якіхнебудзь пятнаццаць гадоў закрыліся піваварныя заводы ў в. Лоўжы і м. Сіроціна Полацкага павета [204, с. 68]. З успамінаў паручыка лейбгвардыі Фінляндскага палка Андрэя Розэна, у 1820-х гг. на Лідчыне частавалі мартаўскім півам нямецкай вытворчасці. Гэта ўскосна сведчыць аб адсутнасці ў Лідзе мясцовай піварні. Там піва было імпартным таварам, які ўвозіўся з Германіі. Першы піўны завод у Лідзе быў пабудаваны ў 1863 г. Ландо і Камянецкім. У 1874 г. Папірмейстар заснаваў другі піўны завод, а ў 1876 г. лідскі мешчанін Носель Пупко запусціў трэці піваваранны завод, які і сёння працуе на Лідчыне. У 1887 г. завод Н. Пупко выпусціў 10 тыс. вёдзер піва на суму 9 тыс. рублёў [95, с. 20].

Віно ў XIX – пачатку XX ст. выраблялі з тых сыравінных кампанентаў, якія меліся на тэрыторыі Беларусі, гэта значыць з яблыкаў, парэчак, агрэсту, вішань. Адна з першых спроб развядзення вінаграду ў Беларусі была зроблена ў XVII ст., але непрыстасаваныя да мясцовых кліматычных умоў гатункі вінаграду не даспявалі да неабходнай кандыцыі [308, с. 17].

Для вырабу яблычнага віна плады разразалі напапалам і пакідалі ў кучы на суткі для браджэння. Потым іх ціснулі ў ступцы, затым пад прэсам у мяшках з тонкай баваўнянай тканіны. Атрыманы сок ставілі ў дзяжы на суткі, а затым пералівалі ў вінныя бочкі. Посуд злёгку накрывалі палатном і, не боўтаючы, выносілі ў склеп на два тыдні. Пасля акуратна і шчыльна закрывалі і трымалі да восені. А восенню атрыманы сідр разлівалі ў бутэлькі, закаркоўвалі і асмальвалі. Прыгатаванае віно з летніх гатункаў вінных яблыкаў рабілася прыгодным для ўжывання праз паўгода. З кіславатай жа зімовай садавіны віно павінна захоўвацца некалькі гадоў, пакуль не стане вытрыманым. Жамерыны з яблыкаў таксама выкарыстоўвалі: залівалі гатаванай вадой і атрымлівалі квасок, які пілі ў спякоту [148, с. 232]. Падобным чынам рабілі віно з парэчак, вішань, агрэсту.

Да ліку моцных алкагольных напояў адносіцца гарэлка, якая сустракаецца ў помніках старажытнабеларускай мовы пад назвай aqua vita (аквавіта), што азначае «вада жыцця» [63, с. 86]. У слоўніку І. Насовіча даецца пад назвай «акавіта» [199]. Першапачаткова гарэлку на Беларусь прывозілі з Генуі і Германіі. Вытворчасць і спажыванне гарэлкі на тэрыторыі нашай краіны пачаліся ў канцы XV – пачатку XVI ст. па ініцыятыве шляхты Вялікага Княства Літоўскага. У XIX ст вытворчасць гарэлкі набыла значныя памеры. Так, напрыклад, у 40-х гг. XIX ст. 1840 бровараў Мінскай і Гродзенскай губерняў давалі каля 4100 тыс. вёдзер гарэлкі ў год. Выраблялі гарэлку і ў хатніх умовах. Працэс гэты атрымаў назву «самагонаварэнне». Найбольш распаўсюджанай у XIX – пачатку XX ст. была жытняя гарэлка. Для яе прыгатавання муку запарвалі гарачай вадой у драўляным посудзе і мяшалі, каб не было камякоў. Накрывалі, каб лепш запарылася, пакідалі прыкладна на гадзіну, а потым разлівалі ў другую пасудзіну, каб хутчэй астыла. Калі хутка астывала, то засалоджавалася, пасля дадавалі дрожджы, закрывалі, і яна брадзіла. Праз тыдзень брага была гатовая. Бралі бражнік (спецыяльную бочку на два дны, у верхнім дне якой дзве адтуліны) і праз адтуліну ў верхнім дне залівалі брагу. У адну адтуліну ўстаўлялі паравую трубку, другі канец якой – у кацёл з вадою. Кацёл награвалі, і пара па трубцы ішла ў бражнік. Брага грэлася, нават кіпела. А ў другую адтуліну верхняга дна бражніка ўстаўлялі трубку-халадзільнік (яна была не прамой, а спіральнай), праз якую цякла гарэлка. Пад другі канец трубкі-халадзільніка падстаўлялі

посуд, у які роўным струменьчыкам цякла гарэлка. З аднаго пуда мукі (16 кг) выраблялі шэсць-сем літраў гарэлкі. Захоўвалі яе ў гліняных і шкляных бутлях [190, с. 51].

Жытнюю гарэлку пераганялі на спірт. Крэпасць спірту правяралі наступным чынам: у бляшаную лыжку насыпалі порах, налівалі на яго спірт і запальвалі. Калі порах загараўся, значыць спірт не меў у сабе вадзяністых часцінак. Існаваў і другі спосаб праверкі: у спірце абмаквалі кавалачак тонкай трэскі або сухой лучыны і злёгку падносілі да агню. Калі не толькі спірт, але і лучына разам з ім пачне гарэць, значыць выхад алкаголю вельмі добры.

Там, дзе вырошчвалі цукровыя буракі (на Гродзеншчыне), выраблялі «бурачанку» (гарэлку з цукровых буракоў). Буракі наразалі на тонкія кавалачкі, складвалі ў чыгуны, залівалі вадой і ставілі ў печ. Кіпяцілі гадзіну-паўтары, потым пакідалі ў жары, каб добра ўтушыліся (звычайна з ранку да абеду). Тады даставалі з печы і ахалоджвалі. Залівалі ў вялікі бідон, дабаўлялі дрожджы (на 1 бідон – 200–300 г) і пакідалі на тыдзень-паўтара для браджэння. Пасля гэтага брага лічылася гатовай для вырабу гарэлкі. Бідон з ёю ставілі на агонь. У накрыўцы бідона была зроблена адтуліна, у якую ўстаўлялася трубка. Месца злучэння трубкі з бідонам старанна замазвалі цестам, яно засыхала і не прапускала пары. Другі канец трубкі апускалі ў драўляны цэбар з халоднай вадой і праз зробленую адтуліну ў цэбры выводзілі вонкі. Бідон з брагай награвалі, брага кіпела. Пара падымалася і ішла па трубцы, у цэбры з халоднай вадой (халадзільніку) ахалоджвалася, і праз другі канец трубкі па ўстаўленай саломіне гарэлка цякла ў падстаўлены посуд. Ваду ў цэбры часта мянялі, каб яна ўвесь час была халоднай. Трэба было сачыць, каб гарэлка па саломцы сцякала тонкім струменьчыкам, бо калі бегла вельмі хутка, то тады якасць гарэлкі не была добрай [15, л. 10].

З аднаго бідона (30 літраў брагі) выраблялі прыкладна чатыры літры гарэлкі. Некаторыя, хто меў магчымасць, да звараных буракоў дадавалі цукар, тады гарэлкі атрымлівалася больш.

У другой палове XIX ст. пачалі вырабляць бульбяную гарэлку (бульбянку). Бульбу парылі, а некаторыя нават падмарожвалі (яна тады станавілася больш салодкай). Кідалі дрожджы, дабаўлялі хмель. Усё гэта змяшчалі ў драўляны посуд (звычайна цэбар), ставілі на пяць сутак. Калі ў ёй «падыходзілі» дрожджы, яна асядала, можна было гнаць гарэлку. Брагу залівалі ў вялікі чыгун, другім чыгуном з адтулінаю ў дне накрывалі зверху, а кругом замазвалі цестам з жытняй мукі. Бралі трубку (спачатку выкарыстоўвалі прамую, а затым для лепшага ахалоджвання – спіралепадобную), праводзілі яе праз карыта з халоднай вадой (халадзільнік), а другі канец трубкі ўстаўлялі ў адтуліну верхняга чыгуна.

Брага з чыгуном ставілася на пліту, награвалася і кіпела. Пара ўзнімалася ўверх і ішла праз трубку, ахалоджвалася, і праз другі канец трубкі выцякала гарэлка ў падстаўлены посуд (графін, слоік, бутэльку).

З аднаго 20-літровага чыгуна брагі выраблялі прыблізна два літры гарэлкі. Захоўвалі яе ў гліняных бутлях з ручкай (8 л, 6 л) [15, л. 8–9]. Пасля прыгатавання гарэлку запраўлялі і зафарбоўвалі. У залежнасці ад таго, якія кампаненты для гэтага выкарыстоўвалі, вядомы наступныя віды: ружовая, фіялетава-блакітная, зялёная і інш.

Гарэлка шырока выкарыстоўвалася ў святочна-абрадавым комплексе беларусаў. Так, на памінках пілі «па тры радоўкі гарэлкі». З гарэлкай ішлі ў сваты, а калі нявеста і яе бацькі давалі згоду, то яна тут жа выпівалася. Гарэлка была абавязковай сярод дароў калядоўшчыкам, валачобнікам. Гарэлка была на стале пасля заканчэння талакі. Набыўшы карову ў суседняй вёсцы, неабходна было выпіць «барыш», каб яна хутка прывыкла і добра гадавалася. З 1894 г. у Расійскай імперыі існавала дзяржаўная манаполія на продаж гарэлкі, з 1914 г. дзейнічаў «сухі закон», аднак у 1923 г. савецкі ўрад быў вымушаны зноў яе легалізаваць.

Калі гарэлку настойвалі на тых частках расліны (ягады, зерне, насенне, лісце, карэнне, плады), якія валодалі характэрным водарам, то атрымлівалі настойкі. Для змякчэння і збалансавання смаку ў настойкі дадавалі цукар. Шырокае распаўсюджанне настойкі атрымалі сярод заможных слаёў насельніцтва ў XIX ст. У «Літоўскай гаспадыні» прыводзяцца рэцэптуры настоек. Так, для прыгатавання малінаўкі чыстыя свежыя ягады ўсыпалі ў бутэльку, залівалі тройчы перагнаным спіртам так, каб ён толькі пакрыў ягады, і ставілі на сонцы. Праз два-тры дні спірт злівалі і дадавалі на кожны яго гарнец кварту вады і паўтары цукру. Мятную настойвалі на сухой мяце, аераўку – на аеры. Гатавалі кмінавую, кававую, кардамонавую, крываўнікавую і інш. [148, с. 224–226].

Апрача настойкі з гарэлкі або спірту рабілі наліўкі. Характэрнай прыкметай налівак з'яўляецца высокая ступень утрымання ў іх экстраактыўных рэчываў (соку ягад, садавіны). Моцнасць у наліўках толькі знешняя прыкмета, таму што смак, пах, кансістэнцыя напою вызначаюцца экстраактыўнымі рэчывамі [236, с. 177].

П. Бароўскі адзначаў, што мясцовыя гаспадыні на Гродзеншчыне славяцца ўменнем вырабляць шматлікія наліўкі: вішнёвую, з парэчак, садавіны, налівачны лікёр і інш. [163].

Такім чынам, для беларускай народнай кулінарыі характэрна мноства разнастайных напояў. Аснову амаль усіх іх складала натуральная сыравіна, таму яны былі вельмі карыснымі для чалавечага арганізма. Адны з іх ужываліся ў паўсядзённым харчаванні, другія выкарыстоўваліся ў час пэўных свят і абрадаў.

Глава 3

ТЭХНАЛОГІЯ ПРЫГАТАВАННЯ ТРАДЫЦЫЙНЫХ СТРАЎ

Спосабы і прыёмы прыгатавання страў выразна падкрэсліваюць этнічныя асаблівасці народнай кулінарыі. Але апрацоўка прадуктаў і прыгатаванне страў даследаваліся этнолагамі значна менш, чым іншыя бакі матэрыяльнай культуры беларусаў, ды і разглядаліся яны ў асноўным у сувязі з апісаннем страў. А між тым тэхналогія прыгатавання ежы мае значную этнічную асаблівасць. Яна залежыць ад многіх фактараў і прычын, сярод якіх найбольш важныя – накіраванасць гаспадаркі і выпрацаваная этнічная традыцыя. Можна нават гаварыць аб сувязі і залежнасці тэхналогіі прыгатавання ад гаспадарча-культурнага тыпу. Для прыгатавання страў з прадуктаў земляробства прымяняюцца свае спосабы і метады. Прычым, як заўважаў нямецкі даследчык Ю. Ліпс, «больш за ўсё кухонных рэцэптаў можна знайсці ў земляробаў, якія ўмеюць гатаваць самыя разнастайныя стравы з раслін, якія яны вырошчваюць» [269, с. 162]. Тэхналогія прыгатавання страў з прадуктаў, што дае жывёлагадоўля, зусім іншая. Ды і прыёмы захоўвання і апрацоўкі прадуктаў будуць значна адрозніваццa.

Сярод асноўных спосабаў і прыёмаў гатавання ежы вядомы варка, пячэнне, тушэнне, тамленне. Для традыцыйных прыёмаў беларускай кухні XIX ст. найбольш характэрны варка і запяканне. Варка з'яўляецца трэцім па старажытнасці спосабам прыгатавання ежы пасля адкрытага агню і запякання ў жары. З вынаходніцтвам ганчарнага посуду варка стала больш разнастайнай, а са з'яўленнем металічнага – асноўным відам прыгатавання ежы. Часцей за ўсё варць у вадзе і малацэ, можна варыць і ў раслінных соках, адварах. Любыя змены ў характары варкі выклікаюць змяненне смаку, водару, кансістэнцыі і нават пажыўных

рэчываў у прадуктах. Таму лічыцца, што варка больш складаны і больш тонкі спосаб апрацоўкі ежы, чым запяканне і жарка [236, с. 37]. Прадукты жывёлагадоўлі (мяса, каўбасы) пераважна запякаліся або тушыліся, хаця зразумела, што для іх прыгатавання выкарыстоўваўся і спосаб адварвання. Этнаграфічныя матэрыялы XIX ст. дазваляюць вылучыць некалькі груп прадуктаў, якія выконвалі пэўную ролю ў час прыгатавання страў і якія надавалі беларускай народнай кулінарыі адметную асаблівасць.

П е р ш у ю групу ўтвараюць прыварк і — прадукты, якія складалі аснову стравы. Ролю прываркаў выконвалі розныя віды круп, некаторыя віды агародніны (капуста, буракі, морква, бручка). Вельмі часта ў беларускай кулінарыі многія стравы атрымалі сваю назву ад назвы прыварк і — «капуста», «крупеня», «бручка». У якасці прыварк і выкарыстоўвалася мука, прычым у такім выпадку яна абавязкова называлася «прываркавай». «Адна і тая ж жытняя мука ў капуснай закалоце называецца прываркам, у той час як у хлебе — проста хлебнай мукой», — зазначаў П. В. Шэйн [315, с. 37]. Сама назва гэтай групы прадуктаў, відаць, паходзіць ад дзеяслова «прыварыць», што азначае выканаць асноўную аперацыю пры прыгатаванні стравы з выкарыстаннем асноўнага прадукту.

Д р у г у ю групу складаюць закалоты. Асноўнае функцыянальнае прызначэнне закалот — загусціць (закалаціць) страву. Некаторыя назвы страў, у асноўным лакальныя варыянты, таксама паходзяць ад працэсу закалочвання, напрыклад падкалотка, падкалочаная, зафіксаваныя намі на Гродзеншчыне [15, л. 7]. Ролю закалоты ў беларускай кулінарыі выконвалі розныя віды мукі ў залежнасці ад характару стравы і мясцовага густу. У большасці выпадкаў мукой загушчвалі розныя віды рэдкіх супоў, прычым закалочванне ажыццяўлялася ў працэсе варкі. У якасці закалоты ў другой палове XIX ст. пачалі выкарыстоўваць бульбу. Бульбяная закалота, у адрозненне ад мучной, якая ўжывалася для загушчвання рэдкіх страў, прымянялася для прыгатавання другіх, больш густых страў, пераважна тлустых. Так, напрыклад, бульбу як закалоту выкарыстоўвалі пры прыгатаванні пячыста.

Волага складала т р э ц ю ю групу прадуктаў і выкарыстоўвалася для паляпшэння якасці страў (напрыклад, каб густая страва не была зусім сухой), а таксама каларыйнасці і знешняга выгляду. Ролю волагі выконвалі розныя віды тлушчаў: смятана, масла, канапляны і льняны алей, радзей малако, прычым як свежае, так і кіслае. Па сведчанні М. Я. Нікіфароўскага, волагу дабаўлялі ў страву пасля яе гатоўнасці і ў большасці выпадкаў ужо непасрэдна ў час трапезы ў тую міску, з якой збіраліся есці [204, с. 35].

У чацвёртую групу ўваходзяць закрасы, якія змянялі знешні выгляд стравы і так ці інакш уплывалі на яе смакавыя характарыстыкі, выкарыстоўвалі соль і малако ў супах, муку ў капусце, бульбяную масу ў крупені і г. д. Прадукты, якія выконвалі ролю закрасы, складалі пэўную частку стравы. П. В. Шэйн памылкова адносіць да закрас такія прадукты, як сала, мяса, рыба, грыбы [315, с. 37]. Усё ж асноўнае прызначэнне закрас – упрыгожыць (закрасіць) страву. А аднесеныя да закрас П. В. Шэйнам прадукты М. Я. Нікіфароўскі лічыць прадуктамі-прысмакамі (пятая група), што выкарыстоўваліся як дапаўненне, для надання лепшых смакавых якасцей, большай пажыўнасці, своеасаблівасці [204, с. 35]. Некаторыя этнаграфічныя крыніцы называюць закрасы і прысмакі дабавамі, падкрэсліваюць іх месца ў складзе стравы ў якасці дапаўнення.

Пералічаныя групы прадуктаў – прываркі, закалоты, волагі, закрасы і прысмакі – у беларускай народнай кулінарыі XIX – пачатку XX ст. выкарыстоўваліся для прыгатавання пераважнай большасці страў. Адзначаныя прадукты ўжываліся і ў кулінарыі суседніх народаў, але спосаб іх выкарыстання, час і парадак дабаўлення пры прыгатаванні стравы (закалочванне, заваложванне і г. д.) беларусамі мае свае нацыянальныя адметнасці.

У тэхналогіі прыгатавання ежы беларусаў важнае месца займала соль. Яе выкарыстоўвалі для паляпшэння смаку стравы, для кансервацыі і больш працяглага захоўвання прадуктаў. Як і хлеб, салонка з соллю заўсёды знаходзілася на стале. З хлебам-соллю сустракалі дарагіх гасцей. Соль заўсёды мела высокую каштоўнасць, таму было прынята рабіць яе запасы. «Кожная сям'я старалася зрабіць запас солі. Часта яна ад доўгага захоўвання рабілася цвёрдай як камень і яе перад ужываннем прыходзілася здрабняць вострымі прадметамі: сякераю ці велькім нажом. Хранілася яна ў нас у паветцы. Цяжка з соляю было ў вайну, стараліся яе эканоміць», – успамінаюць інфарманты [15, л. 12]. Пры прыгатаванні ежы ў печы соль адразу дабаўлялі разам з іншымі кампанентамі ў страву. Калі пры падачы стравы на стол высвятлялася, што ў ёй не хапае солі, гаспадыня тут жа падсольвала. Аднак, як правіла, кожная гаспадыня ведала са сваёй практыкі, колькі неабходна пакласці солі ў тую ці іншую страву. «Мама ніколі наша не падсольвала яду, калі вымала яе з печы. Яна ведала, колькі солі палажыць у які гаршчок для якой стравы. А бывала, што гаспадыні ўжо на прыпечку, выняўшы гаршчок з печы і папрабаваўшы яду, тут жа быстра яе дасольвалі», – успамінае жыхарка в. Арцюшы Шчучынскага раёна Гродзенскай вобласці Наваградская Вераніка Станіславаўна, 1928 г. н. [15, л. 13].

Стравы, якія гатаваліся на памінальны стол і былі прызначаны для продкаў, часцей за ўсё былі нясоленымі, прэснымі.

Для традыцыйных прыёмаў прыгатавання ежы ў беларускай кулінарыі характэрна запяканне цэлай нагі (акорка), цэлага страўніка, цэлай гусі, цэлай рыбіны або, наадварот, змяльчэнне, здрабненне, расціранне прадукту, гэта значыць ператварэнне яго яшчэ да цеплавой апрацоўкі ў масу, незалежна ад таго, мяса гэта, агародніна ці грыбы. Прыкладам страў, прыгатаваных першым спосабам, з'яўляецца пячыста, кумпяк, смажаны гусь, парася і г. д., другога спосабу – стравы з таркаванай бульбы (дранікі, клёцкі, камы і г. д.), каўбасы. Лагічным будзе дапушчэнне, што першы спосаб больш старажытны, другі – характэрны для позняга часу, але менавіта ён атрымаў у беларускай кулінарыі найбольшае развіццё.

Нацыянальная спецыфіка ў галіне тэхналогіі прыгатавання большасці традыцыйных страў заключаецца ў тым, што часта з якога-небудзь аднаго вельмі простага прадукту (жытняй мукі, аўса, бульбы, свінога мяса) пры складанай, адносна працяглай і звычайна камбінаванай (халоднай і цёплай) апрацоўцы атрымліваецца мноства смачных страў. Класічны прыклад – бульба, калі з яе шляхам выкарыстання многіх аперацый (дабаўленне вадкасці або адцэджванне, запраўка тлушчам, спалучэнне з іншымі кампанентамі і г. д.) можна прыгатаваць некалькі дзясяткаў страў. У якасці прыкладу можна прывесці тэхналогію прыгатавання саладухі з жытняй мукі шляхам шматлікіх аперацый (закісанне, саладжэнне, заварванне, ахаладжванне і г. д.) ці ператварэнне аўса ў кісель з высокімі смакавымі і пажыўнымі якасцямі і вельмі карысную страву для чалавечага арганізма з пункту гледжання сучаснай навукі аб харчаванні.

Большасць страў у XIX – пачатку XX ст. гатавалася ў рускай печы, канструкцыя якой давала магчымасць не толькі варыць іх на агні перад полымем, але і выкарыстоўваць пячны дух: пасля таго як печ выпальвалася, страву ў закрытым посудзе ставілі ў жар. Такім спосабам варылі многія першыя (капусту, супы), другія (тушаную бульбу, бабку) ці нават трэція (адвары, кісялі) стравы. Акрамя працэсу варкі можна было пячы, тушыць, таміць.

У XIX ст. у беларусаў яшчэ захоўваўся старажытны спосаб варкі ежы з дапамогай гарачых камянёў. Такім спосабам, па звестках Ю. Ф. Крачкоўскага, у 1872 г. беларусы Віленскай губерні гатавалі талакно: авёс парылі з дапамогай камянёў [124, с. 187]. Аналагічна варылі разнастайныя вясеннія травы, якія давалі страву пад назвай «лапяні»: у драўляныя вёдры або цэбры з зелянінай кідалі гарачыя камяні [110, с. 138]. Такі спосаб варкі ежы характэрны і для рускіх. Д. К. Зяленін прыводзіць прыклад варкі аўсянага кісялю на памінкі ў Валагодскай

губерні: «Ставяць на стол драўляную кадку з заквашанай баўтушкай з аўсянай мукі і апускаюць туды гарачыя камяні. Вадкасць закіпае, яе размешваюць мутоўкаю і разліваюць затым у міскі для ежы» [90, с. 130–131]. У гэтай жа губерні такім спосабам варылі нават бульбу ў гаршку.

Разварванне прадуктаў, нават расціранне пасля варкі – адна з асаблівасцей беларускай народнай кулінарыі XIX ст. Так, пакрышаная бульба, якая варылася ў супе і не разварвалася, вынімалася, расціралася да кашападобнага стану і зноў змяшчалася ў гаршчок. Грыбы таксама рэдка выкарыстоўваліся цэлымі, часцей ужываўся грыбны парашок. Крупы ў крупені разварваліся поўнасцю, а пры гатаванні крупяных каш яны давалі пэўную гушчыню (адсюль назва «гушча», «гусцёныш» і г. д.). Своеасаблівай была тэхналогія прыгатавання густой кашы на Віцебшчыне, заўважаная і запісаная М. Я. Нікіфароўскім. Калі крупы часткова ўпарваліся і на загусцеўшай паверхні кашы ўтваралася скарынка, гаршчок пераварочвалі ў печы ўверх дном, і ў такім стане ён заставаўся да ўжывання кашы. Каб каша лепш адставала ад сценак гаршка, яго адмочвалі халоднай вадой. Калі такую кашу ўжывалі з мясам, распушчаным салам, гэта значыць цёплай, то яна да апошняга знаходзілася ў печы і загушчвалася да апошняй магчымасці [204, с. 46]. Каб прадукты разварыліся, у закрыты посуд закладвалі ўсе кампаненты адразу, залівалі вадой і ставілі ў печ. Паколькі тэмпература печы паступова памяншалася, вадкасць не сплывала, а стравы разварваліся, утушваліся, набываючы часта бясформенны выгляд. Так гатаваліся тушаная бульба з мясам, тушаная капуста, некаторыя кашы.

Парэнне як адзін са спосабаў прыгатавання ежы таксама выкарыстоўваўся ў беларускай кухні. Часцей за ўсё парылі агародніну: гарох, рэпу, боб, бручку, бульбу. Іх змяшчалі ў шчыльна закрыты посуд і ставілі ў гарачую печ, часта без масла і тлушчу або з дабаўленнем вады (паронкі, параны гарох, параны боб, кіяхі і г. д.).

Слова «забела», утворанае ад дзеяслова «забельваць», трапна характарызуе спосабы і прыёмы прыгатавання малочных страў, якія атрымалі назву «беленыя». Беленымі варылі розныя віды крупяных супоў (ячны, грэцкі), бульбяны, маркоўны і локшыну (лапшу). Звычайна іх гатавалі да поўнага развару і толькі пасля кіпення залівалі малаком, а ў некаторых выпадках – непасрэдна перад тым, як падаць на стол.

Для беларускай народнай кулінарыі ў XIX – пачатку XX ст. характэрна квашанне капусты, буракоў, яблыкаў і г. д. Капусту на зіму шаткавалі і квасілі ў дзежках, у некаторых месцах цэлымі галоўкамі. Іх складвалі ў драўляныя кадушкі з дубовымі клёпкамі, залівалі салёнай вадой і ставілі ў камору. Па ўспамінах інфармантаў, у кадушцы абавязкова павінна было быць тры дубовыя клёпкі. На іх думку, ад гэтага

была лепшая кісля. На Магілёўшчыне качаны капусты складвалі ў бочку, салілі, залівалі вадой і захоўвалі ў пограбе. Квасілі тут і пакрышаную (шаткаваную) капусту. Яе секлі, дабаўлялі моркву і складвалі ў бочку. На зіму хапала прыкладна 20 вёдзер. На Палессі ў капусту дадавалі ягады каліны або журавіны. У Віцебскай губерні пры закладцы капусты ў кадзі ці паўкадзі для квашэння насыпалі пакрышанай капусты палавіну, а тады таўклі, пакуль не з'яўляўся сок. Зверху клалі рад разрэзаных напапалам качаноў, пасыпалі іх соллю, перцам, кменам і зноў клалі крышаную капусту, наверх якой – зноў рад качаноў, а потым завяршалі слоем капусты. Усё гэта старанна таўклі, а наверх клалі драўляную дошку (днішка) і камень. Калі ў капусце не хапала свайго соку, то далівалі вады [15, л. 59]. На Міншчыне лічылася, што капуста, пастаўленая ў маладзік, цвёрдая і хрумсткая. Капусту абавязкова прамывалі рачной або калодзежнай вадой. Калі вада сцякала, складалі ў кадзі слаямі, пасыпаючы жменькай прамытай солі і кмену. Кожны слой уціскалі таўкачом, каб наверх выступіла вадкасць, для павелічэння колькасці якой кожны слой палівалі шклянкай добра пасоленай вады. Калі гэткім чынам кадка была напоўнена і ўтрамбавана, у капусту ўтыкалі да дна бярозавыя ці дубовыя калы, робячы вялікія дзіркі. Утыкаць і даставаць калы трэба было па два разы на дзень на працягу двух тыдняў, пакуль з капусты не выходзіла горыч. Затым яе прыціскалі накрыўкай і каменем. Захоўвалі такую капусту ў варыўні [148, с. 160]. Жанчыны ў крытычныя дні не прыступалі да квашання капусты. Лічылася, што ў такім выпадку яна атрымаецца мяккай і не будзе добра захоўвацца.

Смачнай была параная капуста, дзеля чаго малыя качаны складвалі ў чыгун, залівалі вадой і ставілі ў печ. Калі выкарыстоўвалі для парэння вялікія качаны, то іх рэзалі на дзве часткі. Параную капусту клалі ў бочку з агуркамі, каб яна ўкісла. Елі яе з хлебам, варанай бульбай, ужывалі як самастойную страву.

Беларускі этнолаг Г. М. Курыловіч апісвае тэхналогію прыгатавання «шэрай» капусты з лепшага лісця, што знялі з качаноў. Яго секлі і квасілі. У такую капусту дабаўлялі вымытыя зялёнкі, якія таксама кіслі ў бочцы. Калі квашаную капусту і качаны ўжывалі ў ежу як сырой, так і гатаванай, то «шэрую» капусту заўжды варылі [33, с. 61].

На зіму заквашвалі і буракі. Ачышчанымі іх складалі ў кадкі і залівалі вадой. Калі да Каляд з такіх буракоў бралі квас, то замест яго далівалі столькі ж вады. Пасля свята ваду ўжо не дабаўлялі, бо буракі ўжо не выдзялялі соку для квасу [148, с. 160]. Гэты квас шырока ўжываўся для прыгатавання кіслых супоў. На Віцебшчыне заквашвалі і бацвінне. Яго спачатку парылі ў закрытым катле ў печы. Потым вылівалі ў драўлянае

вядро, прамывалі каля студні ў трох водах і складвалі ў драўляную кадушку, заліўшы жытняй закваскай [16, л. 32а].

Акрамя квашання агародніны для народнай кулінарыі характэрна саленне. Салілі на зіму агуркі, шчаўе, кроп, пятрушку. Агуркі салілі звычайна ў бочках, высцілаючы дно дубовымі і вішнёвымі лістамі. Хрэн дабаўлялі ў тым выпадку, калі не выкарыстоўвалі часнок. Агуркі ўкладалі шчыльна адзін пры адным, перакладвалі вішнёвымі і дубовымі лістамі, часнаком і зелянінай. Напоўненую бочку забівалі накрыўкай і рабілі ў ёй дзве адтуліны. Праз адну адтуліну выходзіла паветра, а ў другую ўстаўлялі лейку і ўлівалі пасоленую рачную ваду. Калі бочка запаўнялася, адтуліны затыкалі і добра асмольвалі па шчылінах. Потым бочку затаплялі ў ваду і прывязвалі да калоў, каб яе не знесла вадой. Гарадскія жыхары ставілі бочкі ў склеп на драўляных падстаўках, але не на зямлі і старанна выцiралі цвіль, што асядала на пасудзіне. Некаторыя гаспадары закопвалі бочкі ў склепе (зямля захоўвала холад) ці апускалі іх у калодзеж. Замест дзвюх адтулін у бочцы часам рабілі і адну, але тады, уліваючы ваду, трэба было часта вымаць лейку, каб даваць выхад паветру [148, с. 159].

Для салення шчаўя на зіму яго прамывалі, прасушвалі, здрабнялі, салілі, шчыльна складвалі ў посуд і захоўвалі ў халодным месцы [16, л. 31]. У традыцыйнай беларускай кухні, як ужо адзначалася, саленне выкарыстоўвалі і для захоўвання грыбоў. Распаўсюджана было саленне мяса і рыбы.

Большасць страў гатавалася ў печы, для чаго існаваў пэўны набор гаршкоў. Кожная гаспадыня павінна была авалодаць навыкамі іх карыстання. Звычайна такія гаршкі з прыгатаванымі стравамі знаходзіліся ў печы на пэўным месцы. Важна было правільна размясціць іх у адносінах да агню, у час падгрэбці ці, наадварот, адгрэбці вуглі, адліць ці даліць вадкасць, перыядычна мяшаць, каб «не сплыў гаршчок», і ўсё гэта рабіць на адлегласці. Таму можна без перабольшвання сказаць, што каля печы беларускія гаспадыні ўпраўляліся з вялікім майстэрствам і спрытам. У якасці прыкладу прывядзём легенду, пачутую і запісаную ў вёсцы Рудск Іванаўскага раёна: «Адзін мясцовы чалавек знайшоў у Пінску мяшок грошай і заявіў аб гэтым уладам. Прыехаў да яго ў вёску стараста і іншае начальства. Яго жонка, гаспадыня дома, у народным убранні частавала староства стравамі мясцовай кухні, падаючы іх у драўляным посудзе. Уладам вельмі ўсё гэта спадабалася, і за гэта яны аддзячылі гаспадыню 100 злотымі» [15, л. 92].

Наогул, у гатаванні страў выключная роля належала гаспадыні, ад яе патрабавалася валодаць усімі сакрэтамі кулінарнага майстэрства. Этнаграфічныя і літаратурныя крыніцы, матэрыялы «Літоўскай гаспадыні» яскрава сведчаць, што беларускія жанчыны былі цудоўнымі

кухаркамі, выдатнымі гаспадынямі, якія (напрыклад, жонка маршалка шляхты Барысаўскага павета Ганна Цюндзявіцкая) вялі хатнюю гаспадарку на еўрапейскім узроўні. Народна-педагагічныя традыцыі патрабавалі, каб дзяўчынка ўжо з малых гадоў паступова засвойвала сакрэты кулінарных спраў. Спачатку яна была толькі памочніцай маці і дапамагала ёй выконваць нязначныя і нескладаныя работы, а ўжо да 16—18 гадоў цалкам валодала ўсімі неабходнымі ўменнямі.

Члены сям'і і грамадства вельмі патрабавальна ставіліся да ўменняў і навыкаў жанчыны ў галіне кулінарыі, хоць саму гэту працу лічылі нязначнай у параўнанні з працай аратага: «З качаргою — не з сахой». А між тым кухонныя справы і абавязкі былі шматлікія і цяжкія: жанчына-кухарка штодзённа ўставала да першых петухоў і клалася спаць далёка за поўнач.

Беларускі этнограф У. М. Дабравольскі падрабязна апісаў шматлікія клопаты і абавязкі жанчыны на працягу дня, звязаныя з прыгатаваннем ежы і арганізацыяй трапез: «...Гаспадыня дома прынясе круп на суп ці пакладзе капусты ў гаршчок, прыдумае, што на снеданне: ці сальца кавалачак паджарыць, ці цеста зварыць, ці бульбы падсмажыць, адварыць. Калі катлы і гаршкі ў печы закіпяць, кіпень выліваецца на мякіну свінням, гаршкі адкульваюцца прэч, жар выгортваюць у грубку (пячурку). Гаспадыня павінна прынесці сала, затаўчы гаршкі, гаршкі ставяць у печку, закрываюць трубу. Садзяцца снедаць усе: і мужчыны, і жанчыны, і дзеці. Пасля заканчэння сняданку гаспадыня пачынае прыбіраць са стала посуд, лыжкі, кубкі...» [80]. Такія ж шматлікія клопаты былі ў жанчыны-гаспадыні падчас прыгатавання абеду і вячэры. Акрамя гэтага, неабходна было знайсці час, каб пакарміць маленькіх дзяцей, якія яшчэ не маглі самастойна спраўляцца з лыжкаю.

Абавязкі беларускай гаспадыні ў XIX — пачатку XX ст., звязаныя з прыгатаваннем ежы, зводзіліся ў асноўным да наступных:

- штодзённая арганізацыя чатырох трапез (снеданне, абед, полудзень, вячэра): выпальванне раніцай печы, гатаванне снедання і закладка прадуктаў у печ для прыгатавання абедзенных страў, разаграванне рэшткаў абедзеннай трапезы на полудзень ці вячэру або прыгатаванне новых самастойных страў;
- выпечка хлеба ў разліку на сям'ю, а калі сям'я была вельмі вялікай, то прыходзілася выпякаць адзін-два разы на тыдзень. А гэта, як вядома, вельмі працаёмкая справа;
- валоданне рэцэптамі прыгатавання шматлікіх страў, каб па магчымасці разнастаіць штодзённае меню і задаволіць густы і патрабаванні ўсіх членаў сям'і. Зразумела, што простая сялянская жанчына не вяла запісаў кулінарнай рэцэптуры, а ўтрымлівала гэта ўсё ў памяці.

Тым не менш стравы гатаваліся самыя розныя, а на святочныя трапезы сям'я атрымлівала пачастункі ў выглядзе рознага печыва і дэлікатэсаў. Асабліва гэтым славіліся беларускія шляхцянкі. Многія з іх вялі асабістыя гаспадарчыя кнігі, дзе фіксаваліся спосабы прыгатавання рэдкіх, цікавых і смачных страў. З іх сёння можна даведацца, што нашы продкі гатавалі такія дэсерты, як аер, сушаны ў цукры, арэхі ў мёдзе. Стравы, якія патрабавалі складанай тэхналогіі прыгатавання, але былі частымі ў штодзённым меню, умела гатаваць кожная жанчына, прычым падыходзілі да гэтай працы творча, з разумнай доляй фантазіі, уносячы асаблівасці ў тэхналогію, улічвалі густы і пажаданні членаў сям'і. Вось чаму часта адна і тая ж страва ў адной і той жа вёсцы магла некалькі адрозніваецца па смаку, форме і нават знешнім выглядзе. Аналіз архіўных, літаратурных і этнаграфічных крыніц дае падставы сцвярджаць, што ў XIX – пачатку XX ст. беларускія гаспадыні ўмелі гатаваць разнастайныя віды страў – ад вельмі простых па тэхналогіі да самых складаных, якія патрабавалі значнага майстэрства і спрыту. Справядлівым будзе адзначыць высокія патрабаванні да чысціні і акуратнасці ў час прыгатавання ежы, якія прад'яўляла грамадскасць, члены сям'і, а ў першую чаргу сама гаспадыня. «Да пахвальных бакоў кухонных спраў неабходна аднесці вельмі частае мыццё рук гаспадынямі, а таксама і тое, што ўсякі кухонны посуд абавязкова апалоскваецца вадой нават і тады, калі быў вымыты раней», – зазначае М. Я. Нікіфароўскі [204, с. 49].

Як адметную і станоўчую якасць можна вылучыць беражлівасць і максімальную эканомію ўжываемых прадуктаў, рацыянальную апрацоўку і разумнае выкарыстанне некаторых астаткаў. Напрыклад, блінніца, з якой толькі што выпеклі ўсё цеста, вымочвалася ў вадзе, якую выкарыстоўвалі ў якасці закалоты, а пры паўторным вымочванні такой вадой запаўнялі кваснік, гэта значыць «наліваўся квас» [204, с. 45]

Кухонныя абавязкі не вызвалялі гаспадыню ад удзелу ў выкананні іншых работ: яна карміла жывёлу, працавала на полі, лузе, прала, ткала і г. д. І нават калі ў выхадныя дні або святы сям'я мела магчымасць адпачыць, гаспадыня займала сваё месца каля печы, удзяляючы прыгатаванню ежы ў гэты дзень нават больш увагі, каб наладзіць крыху незвычайную трапезу для другіх членаў сям'і і для магчымага госця.

Глава 4
ТРАПЕЗЫ Ў СТРУКТУРЫ ТРАДЫЦЫЙНАЙ КУЛЬТУРЫ ХАРЧАВАННЯ БЕЛАРУСАЎ

Адной з састаўных частак беларускай народнай кулінарыі з'яўляюцца трапезы. На думку лінгвістаў, слова «трапеза» трапіла ў старажытнарускія, а затым у старажытнабеларускія помнікі з грэчаскай мовы і першапачаткова скарыстоўвалася толькі для абазначэння памінальнага ўжывання ежы. Трапеза ўяўляе сабой спажыванне страў у пэўнай паслядоўнасці. Звычайна яна складаецца з некалькіх страў, уключаючы напоі. Асноўную функцыянальную нагрузку выконваюць штодзённыя трапезы. Яны ўтвараюць ядро ўсёй сістэмы харчавання этнасу. Святочна-абрадавая трапеза ўзнікла як апазіцыя да штодзённай. Для свят заўсёды характэрна ўжыванне больш багатай і разнастайнай ежы.

У залежнасці ад часу можна вылучыць трапезы ранішнія, дзённыя, вячэрнія, у залежнасці ад месца – хатнія, палявыя, грамадскія, у гасцях.

Пры даследаванні трапез як элемента народнай кулінарыі неабходна звярнуць увагу на іх колькасць, час, месца правядзення, склад удзельнікаў, зафіксаваць адрозненні трапез, вызначыць паслядоўнасць, у якой ужываюцца розныя стравы ў складзе трапез. Любая трапеза – гэта перш за ўсё людзі, якія ў ёй удзельнічаюць. Таму неабходна звярнуць асаблівую ўвагу на правілы паводзін у час трапезы. Нарэшце, трапеза ўяўляе дзеянне з пэўным знакавым зместам, таму яна вельмі карысная крыніца для этналагічнага вывучэння.

Этнаграфічныя матэрыялы сведчаць, што для беларускай народнай кулінарыі ў XIX – пачатку XX ст. характэрны чатыры штодзённыя трапезы: снеданне (сняданак), абед, полудзень (падвячорак) і вячэра. Калі збіралася ўся сям'я або большая яе частка, у кожнай сям'і і вёсцы ў цэлым для кожнай трапезы былі свае паказчыкі часу: заведзеная традыцыя («так дзяды нашы рабілі»), месцазнаходжанне сонца на небе,

вясковы хранометр – певень. У вёсцы Семежава Капыльскага раёна ў час палявых даследаванняў намі запісаны выраз: «У ажагах сонца», які абазначаў час абеду. Гэта значыць сонца ўжо падала на вілкі, што стаялі ў качаргешніку і пара было садзіцца членам сям'і абедаць [186]. Час і ход трапезы мяняліся ў перыяд выканання палявых работ, значна адрозніваліся зімой і летам.

Першая дзённая трапеза ў беларусаў – снеданне – звычайна адбывалася ў шэсць – восем гадзін раніцы. Яна была самая кароткая, бо кожны член сям'і спяшаўся на сваё працоўнае месца. Звычайна ў прамежак паміж снеданнем і абедам выконваўся асноўны аб'ём дзённай работы. На снеданне падавалі цёплую рэдкую страву, якую елі з хлебам. У самых бедных сем'ях, там дзе не маглі «вары разварваць», перакусвалі хлебам з вадою або квасам. Многія члены сям'і (гаспадар, старэйшыя сыны) летам снедалі ў полі, пасля першай запрэжкі. Пад запрэжкай разумелі час, межамі якога былі «запрог» і «адпрог» рабочай жывёлы – каня, вала і інш., каб яна магла паесці і адпачыць. У традыцыйным беларускім грамадстве такіх запрэжак было тры: 1) ад узыходу сонца да снедання; 2) пасля снедання – да абеду; 3) пасля полудня – да заходу сонца.

Другой дзённай трапезай быў абед. У розных месцах Беларусі час яго правядзення вар'іраваўся ў прамежку ад дзесяці да трынаццаці гадзін. На абед, як правіла, збіралася ўся сям'я, за выключэннем толькі тых яе членаў, якія працавалі ў аддаленых ад дому месцах. На абед падавалася некалькі страў, таму гэта трапеза была самай насычанай. Абедзеннае меню залежала ад шматлікіх абставін і прычын: сямейнага дастатку, народнага календара, майстэрства гаспадыні. У якасці прыкладу прывядзём абедзеннае меню штодзённай трапезы бедных і заможных сямей сялян Магілёўскай губерні, зафіксаванае беларускім этнографам Е. Р. Раманавым.

Посная ежа штодзённая

Бедных сямей	*Заможных сямей*
Боршч з грыбамі або халаднік (шчаўе і цыбуля); Бульбяны суп з крупамі і бабамі.	Боршч з грыбамі або салёнай рыбай, летам халаднік; Суп з алеем; Каша грэцкая, прасяная або бульбяная з тымі ж крупамі і каноплямі або алеем.

Скаромная ежа штодзённая

Боршч з салам; Малочны суп.	Боршч з салам або мясам; Каша з салам [255, с. 35].

Як бачым, абедзеннае меню з'яўляецца паказчыкам маёмаснай дыферэнцыяцыі насельніцтва. З прыкладу бачна, што абедзенны стол значна адрозніваўся ў мясаед і ў час посту.

Звычайна абедзенная трапеза заканчвалася пасляабедзенным сном. Не парушалася гэта традыцыя і падчас палявых работ: пасля другой запрэжкі, калі рабочая жывёла адпачывала, гадзіну-другую паспяваў паспаць і работнік.

Полудзень (палудзень, папалудзень, падвячорак) – трэцяя дзённая трапеза, якая ажыццяўлялася звычайна ў тры-чатыры гадзіны дня і была характэрна для летняга перыяду. Некаторыя даследчыкі наогул лічаць, што полудзень – неабавязковая і выпадковая трапеза. Этнаграфічныя матэрыялы XIX ст. цалкам абвяргаюць гэта. Для ўсходнеславянскіх народаў характэрна чатырохразовае харчаванне, у той час як сярод паўднёвых і заходніх славян усюды распаўсюджана трохразовае.

На полудзень звычайна падавалася толькі адна страва (як правіла, гэта былі астаткі ад абеду), таму трапеза была кароткай. Асноўнае яе функцыянальнае прызначэнне – асвяжыць сілы работнікаў.

Апошняя дзённая трапеза – вячэра – звычайна адбывалася каля сямі – дзесяці гадзін вечара. Вячэралі астаткамі дзённай ежы або гатавалі стравы на хуткую руку: вараная бульба з кіслым малаком або з пасоленымі агуркамі, тварог са смятанай і інш. Пілі на вячэру малако («сырадой»), адвар з траў, хлебны квас. Нярэдка, асабліва летам, толькі за вячэрай і збіралася ўся сям'я. У час гэтай трапезы падводзілі вынікі дня і рабілі расклад спраў на заўтра.

Гатавалі ежу звычайна адзін, радзей два разы на дзень. На снеданне пяклі бліны з мукі, дранікі або бабку (бульбяную кашу) ці проста варылі бульбу, смажылі сала, рабілі яечню. Пасля таго як прапальвалася печ, у пячны дух ставілі ў гаршку стравы на абед: капусту, буракі, бульбяны суп, кашу, тушаную бульбу або бручку, моркву, гарбуз. На полудзень або вячэру разагравалі астаткі страў, якія засталіся ад абеду, або гатавалі новыя.

У 1858 г. беларускі этнограф А. Г. Кіркор падлічыў, што беларусы Віленскай губерні ў сярэднім з'ядалі за дзень: дарослы мужчына – да 1200 г хлеба, 2 кварты (прыблізна 1,2 літра) прэснага супу і столькі ж кіслага; жанчына – 850 г хлеба і крыху менш, чым мужчына, супу. Пяцігадовае дзіця з'ядала каля 600 г хлеба. Пры гэтым маецца на ўвазе мякінны хлеб [110, с. 135–172] .

Акрамя свайго непасрэднага прызначэння – задавальненне чалавечага арганізма ежай – трапеза выконвае шэраг іншых функцый. Адна з іх – дыдактычная, якая звязана з традыцыямі народнай педагогікі. Менавіта за сталом, калі збіраліся ўсе члены сям'і, перадаваліся ад

старэйшага пакалення малодшаму набыты вопыт, пэўныя веды, сямейныя традыцыі, засвойваліся нормы маралі і правілы паводзін. «Па меры таго як стол прыбіраецца лыжкамі, хлебнымі порцыямі, а ў іншыя дні і блінамі, члены сям'і мыюць рукі і падыходзяць да стала. Старэйшы чытае малітву ўголас і пра сябе, у апошнім выпадку асабістым прыкладам ён заклікае да гэтага ж астатніх. Пасля малітвы кожны садзіцца на вызначанае за сталом месца, прычым здольныя спраўляцца з лыжкаю дзеці сядаюць пры сваіх маці, або "станьком" на лаўцы, або на пастаўленай на яе калодцы. Тут, на жывым прыкладзе дарослых, яны засвойваюць прынятыя ў доме і навакольным быце застольныя правілы прыстойнасці, вядомыя пад назвай "людскасці", "людзянасці"» [204, с. 59–60].

Нормы правіл, якія М. Я. Нікіфароўскі вызначае тэрмінам «людскасць», – гэта «тыя ўмоўныя звычаі і абраднасць, якія прыняты ўсюды і парушэнне якіх ёсць парушэнне грамадскіх правіл прыстойнасці, што сведчыць аб дрэнным выхаванні» [204, с. 59–60].

Арганізацыяй трапезы за сталом займаўся гаспадар. Ён сядаў за стол «на куце», чытаў малітву, наразаў хлеб, дзяліў мяса, у святочныя дні разліваў гарэлку, сачыў за агульным парадкам за сталом. Жанчына-гаспадыня ў пэўнай паслядоўнасці падавала стравы і напоі, раскладвала лыжкі, падавала соль. Этнаграфічныя матэрыялы сведчаць, што ў ХІХ – пачатку ХХ ст. беларусы елі за сталом з агульнай міскі, і толькі ў вялікіх сем'ях дзяцей садзілі есці асобна. «Ядуць усе з агульнай міскі доўгімі драўлянымі лыжкамі, як гаворыцца ў загадцы: "Кругом ямы з каламі"», – паведамляе І. А. Сербаў [267, с. 75]. Такія ж звесткі мы атрымалі падчас работы ў этнаграфічных экспедыцыях [15; 16].

За сталом усе елі моўчкі, у некаторых мясцовасцях забаронена было нават усміхацца, не кажучы ўжо пра смех. Калі хто з дзяцей парушаў «правілы людскасці», то атрымліваў лыжкай па лбе. Той, хто атрымліваў удар лыжкай, павінен быў тут жа пакінуць стол: не важна – пад'еў ён ці не [15, л. 79]. Забаранялася за сталом моцна жаваць і «чмакаць», разліваць страву на стол. Кожны, зачэрпнуўшы рэдкай стравы, тут жа падносіў пад лыжку кавалак хлеба. Пасля яды лыжка старанна аблізвалася, а крошкі хлеба падбіраліся са стала і з'ядаліся. З-за стала з неперажаванай або непраглынутай ежай выходзіць было нельга. Некаторыя пажылыя мужчыны, па сведчанні М. Я. Нікіфароўскага, мылі рукі і пасля абеду, а пасля вячэры ў загавенне мыццё рук было абавязковым для ўсіх [204, с. 64]. У час застолля асаблівая пашана пажылым людзям. Калі падчас прыёму ежы прыходзіў старац, беларусы лічылі гэта добрай прыкметай. Людзі верылі, што калі пачаставаць старца, які выпадкова зайшоў, то гэтай хаце заўсёды будзе шанцаваць [269, с. 106].

А. Л. Тапаркоў лічыць, што ва ўсіх славян функцыі трапезы і застольнага этыкету як сістэмы правіл паводзін распадаюцца на дзве групы: сацыяльныя і міфапаэтычныя. Сацыяльныя функцыі трапезы, адзначаныя намі ў беларусаў, заключаюцца «ў пераводзе полаўзроставай і сацыяльнай структуры калектыву на мову застольнага этыкету (размяшчэнне за сталом, размеркаванне абавязкаў у час ежы), ва ўстанаўленні салідарнасці калектыву, у далучэнні дзяцей да этычных і сакральных норм» [288, с. 198].

Што да міфапаэтычнага аспекту трапезы, то ён у беларусаў уяўляецца як абмен з Богам. Так, напрыклад, пасля заканчэння трапезы беларусы заўсёды выказвалі ўдзячнасць за ежу Богу, а не гаспадыні, якая гатавала яе. Міскі, з якіх елі, ніколі не пакідалі на стале, бо лічылі, што можа з'явіцца чорт. Перад пачаткам трапезы лыжкі клалі выемкай уверх.

Ад штодзённых карэнных чынам адрозніваліся сваточна-абрадавыя трапезы. Сярод іх мы можам вылучыць:

- трапезы, звязаныя са святамі каляндарнага цыкла (калядныя, велікодная і г. д.);
- трапезы, звязаныя з абрадамі сямейнага цыкла (вясельныя, радзінныя, памінальныя).

Для каляднай абраднасці характэрны тры трапезы (куцці): посная (вялікая) – перад першым днём свята; багатая (тоўстая, шчодрая, мясная) – перад Новым годам і посная (галодная, вадзяная) – перад Вадохрышчам [322, с. 236–237].

Вячэра напярэдадні Каляд мела сямейны характар. Пасля заходу сонца і з'яўлення на небе зорак усе члены сям'і садзіліся за стол, на які клалі сена і зверху накрывалі белым настольнікам. Расстаўлялі стравы, прычым не ўсе адразу, а паступова, адну за другой. Тыповае апісанне сваточнай каляднай трапезы беларускіх сялян Магілёўскай губерні ў канцы XIX ст. прыводзіць этнограф Е. Р. Раманаў: «Першая страва – буракі з грыбамі або з алеем і з прыціркай з хлебнай рошчыны. Замест буракоў можа быць поліўка з той жа прыправай. На другое часцей за ўсё робяць бульбяны суп з крупамі. Затым ідзе куцця, якую гаспадар пераносіць з кута на сярэдзіну стала разам з сенам. Куццю ядуць з алеем або з разведзеным мёдам. У заможных сем'ях вараць яшчэ ўзвар з сушаных яблыкаў, груш і сліў або кісель» [255, с. 69]. У беларусаў Віленскай губерні гаспадыня па парадку падавала прыгатаваныя стравы, прычым абавязковымі на куццю былі наступныя: селядзец, посная верашчака, аладкі на алеі, суп з крупамі (крупнік), аўсяны кісель, вараны гарох у сухім выглядзе і, нарэшце, куцця з сытою. Гарох падчас вячэры ніколі ўвесь не з'ядаўся, частка яго заставалася, і ім гаспадар абсыпаў вулей з пчоламі і сад.

Рабілася гэта для таго, каб надыходзячы Новы год быў ураджайным на садавіну і пчол[1].

Святочны стол усцілаўся спачатку сенам, якое часцей за ўсё ў хату прыносіў гаспадар ці адзін з яго сыноў, што, лічылася, павінна было садзейнічаць вялікай колькасці малака ў кароў і засцерагаць іх ад ваўкоў, потым накрываўся спецыяльным абрусам [16, л. 19]. За сталом прытрымліваліся пэўнага этыкету: гаспадар, запаліўшы свечку, ставіў яе пад абразы і садзіўся на покуці, побач з ім – сыны па старшынстве, а па другі бок стала – гаспадыня з дочкамі. Захоўваўся звычай, згодна з якім маладыя жанчыны, што не так даўно выйшлі замуж, прыходзілі на гэта свята вячэраць у сваю родную сям'ю [34, с. 448].

На стол ставілі як мага больш страў, за што ў народзе гэта трапеза называлася «вялікай куццёй». У беднай сялянскай сям'і на калядней вячэры бывала тры стравы: боршч, бліны ці аладкі, куцця; у сярэдняй – пяць: боршч, аладкі, рыба, кісель, куцця; у заможнай – сем: бліны, боршч, кісель, грыбы, рыба, узвар, куцця [92, с. 117]. Усе стравы на першую куццю павінны былі быць поснымі, а калі і запраўлялі што-небудзь, то толькі льняным або канапляным алеем. Вячэру пачыналі пры запаленай свечцы і пасля пэўнай малітвы.

Пасля вячэры за сталом членамі сям'і выконваліся разнастайныя магічныя дзеянні, накіраваныя на забеспячэнне будучага ўраджаю. Так, напрыклад, з-пад настольніка выцягвалі сцяблінку сена і па яе велічыні меркавалі аб будучым ураджаі лёну. Існаваў звычай, калі гаспадар, сеўшы за стол, хаваўся за шматлікімі святочнымі стравамі і пытаўся ў дзяцей: «Ці бачыце вы мяне?» На што дзеці павінны былі даць адмоўны адказ. Тады задаволены гаспадар вымаўляў традыцыйную фразу: «Дай жа божа, каб на наступны год вы мяне не бачылі з-за хлеба». Пасля муж пытаў у жонкі: «Баба, ці бачыш ты мяне?» – і, атрымаўшы адмоўны адказ, гаварыў: «Каб жа ты не бачыла за агуркамі, за гарбузамі, за капустай, за буракамі свету» [315, с. 18]. Падобны звычай існаваў у многіх славянскіх народаў [100, с. 210]. Гэтую з'яву можна разглядаць як адзін з прыкладаў імітатыўнай магіі.

Асноўнай стравай на калядней вячэры была куцця. Яна адыгрывала пэўную ролю. Звычайна яна варылася з цэлых зярнят і была сімвалам несмяротнасці, вечнасці жыцця. На Гродзеншчыне, на Палессі куццю гатавалі з абтоўчанага ячменю – груцы. Ячныя крупы прасейвалі, прамывалі ў вадзе, засыпалі ў гаршчок з пасоленым кіпнем і ставілі варыць да загушчэння, час ад часу памешваючы драўлянай лыжкай. Потым ставілі ў духоўку для дапарвання. Пасля гатоўнасці запраўлялі алеем. Да куцці падавалі ўзвар з сушанай садавіны.

[1] Виленский вестник. 1891. № 277–278. Зап. С. И. Карский.

Пад канец першай святочнай вячэры рэшткі куцці хто-небудзь падкідваў угору, аж да столі, каб лён вырас высокім і хутчэй падрастала і набіралася сілы хатняя жывёла. Затым недаедзеную куццю аддавалі курам, каб добра несліся, а сена, якім усцілалі стол, аддавалі хатняй жывёле, каб яна была цэлы год здаровая і пладавітая [16, л. 73]. Пасля першай куцці завуць старога бога-«мароза» куццю есці. Яму кідаюць за акно першую лыжку гэтай стравы, прыгаворваючы: «Зімою прыходзь, а летам не хадзі, пад гнілою калодаю ляжы». «Хадзі, мароз, на чыгунную барану жалезным бізуном», – дапаўняе мудрагелістая старадаўняя прымаўка. Сэнс гэтага пажадання заключаецца ў тым, каб у наступным годзе было што на патэльню пакласці і жалезным бізуном, гэта значыць чапялою, выняць з печы і паставіць на стол[1].

На Каляды хлопцы і дзяўчаты ўзаемна частуюць адзін аднога арэхамі і гарбузовымі семкамі. У Мінскай губерні, па звестках П. Дземідовіча, шырока быў распаўсюджаны звычай піць на Каляды піва. Кожны беларус, нават падлеткі, лічылі абавязковым пакаштаваць у гэтыя дні названы напітак. Піва ўжывалася нявыбрадзілае, ці, як яго называюць беларусы, «цыроп». [92, с. 111].

Другая куцця адзначалася на шчодры вечар – 31 снежня. Гэтая абрадавая трапеза вызначалася не толькі разнастайнасцю страў, але і вялікай колькасцю мясной ежы, за што яе і называлі шчодрай, мясной, багатай, ласай, тоўстай і г. д. Тут на першым месцы былі каўбаса з кашай і рознай падліўкай, студзень і іншыя мясныя стравы. Сама ж куцця таксама падавалася на стол з маслам ці мясам. Пра багатую куццю, самую любімую для беларусаў, спявалася:

Прыехала каляда звечара,
Прывезла каўбас рэшата.
Каўбасы паставіла на стаўпе,
Сама ж села на куце
У беленькім кажушку,
У чырвоненькім грабушку.

Прыгатаванню гэтай кашы-куцці надавалася шмат увагі. Трэба, каб яна была чырвоненькая, гэта значыць крыху прысохла зверху, і каб гэта верхняя скарыначка нагадвала сабою курыны грэбень («у чырвоненькім грабушку»)[2].

У некаторых вёсках перад Новым годам, скончыўшы вячэру, варажылі, ці ўсе, хто вячэраў, застануцца ў наступным годзе ў гэтай хаце. Дзеля гэтага ўсе клалі лыжкі на адно акно, і потым кожны біў чым-небудзь па канцы

[1] Могилевские губернские ведомости. 1893. № 6. С. 23.
[2] Этнографическое обозрение. М., 1908. № 1–2. С. 158–165.

сваёй лыжкі: чыя лыжка адляціць далей ад іншых – той аддзеліцца, гэта значыць пяройдзе ў другую хату ці памрэ [92, с. 80–81].

6 студзеня святкавалася посная каляда. Да асвяшчэння вады ў гэты дзень звычайна сяляне нічога не елі, а паспрабаваўшы святой вады, елі тыя ж стравы, што і на куццю. Вечарам, калі гаспадыня падавала на стол куццю і гарох, гаспадар, узяўшы міску, клаў у яе тры лыжкі куцці і столькі ж варанага гароху, а зверху – маленькі боханчык (бондачку) хлеба. З усім гэтым, а таксама са святою вадою гаспадар абыходзіў хату і іншыя пабудовы. Хлеб, пакладзены зверху, азначаў, што ён з'яўляецца самым галоўным і неабходным сярод усіх харчовых прадуктаў. Куцця абазначала дастатак у доме, а гарох быў як прыналежнасць да куцці. Тры прадметы, пакладзеныя ў адну ёмкасць, абазначалі траічнасць боскіх асоб. У гэты ж вечар на куццю звалі мароза. Звычайна гаспадар адчыняў дзверы і праз парог тройчы клікаў: «Мароз, мароз, хадзі куццю есці». Пасля запрашэння ўсёй сям'ёй садзіліся вячэраць. Разнастайнымі дзеяннямі імкнуліся ўлагодзіць мароза, каб ён не быў у гэтым годзе моцны і сярдзіты, а падабрэў і памякчэў. На другі дзень назіралі: калі надвор'е было не такое марознае ў параўнанні з папярэднім днём, то лічылі, што марозу вельмі спадабаліся пачастункі гаспадароў. Як правіла, да трэцяй куцці заканчваліся і хаджэнні калядоўшчыкаў.

Прыгатаваныя стравы да пачатку вячэры каштаваць забаранялася: «Куццю, кісель варылі, мак малолі, ламанцы пяклі, сухарыкі такія. Мама мне не давала, кажа: "Як каштуеш, ясі, то будуць каровы гэтак хватаць усё, галодныя з пашы будуць ісці". Гэта, каб не хваталі есці на куццю да вячэры» (запісана Т. І. Кухаронак ад Апаліны Сіняк, 1922 г. н., в. Лозкі Дзятлаўскага раёна). Асабліва хацелася дзецям паспрабаваць маку, калі яго малолі ў церлі. Але дарослыя, як правіла, не дазвалялі ім зрабіць гэта, тлумачылі, што ўлетку іх будуць вельмі моцна кусаць камары.

Асаблівая пашана за святочным сталом адводзілася старэйшым і гаспадарам. Яны пачыналі святочную вячэру малітвай, садзіліся першымі за стол [292, с. 35].

На ўсе тры калядныя вячэры пяклі бліны. «Надышлі Калядкі, бліны ды аладкі», – казалі ў народзе пра гэта свята. Першы спечаны блін з кожнай вячэры (куцці) адкладваўся і захоўваўся да канца Каляд. У апошні дзень Каляд гаспадыня зранку давала гэтыя бліны жывёле і птушцы [281, с. 27].

Для варкі куцці ва ўсе прызначаныя дні ўжываўся адзін і той жа гаршчок, прычым крупы сыпалі ў яго ў строга пэўнай колькасці. Лічылася, што гэта неабходна рабіць для наладжвання варажбы падчас куцці[1].

[1] Виленский вестник. 1894. № 277. Зап. П. П. Демидович в Минской губ.

Святочнае застолле ладзілася і на Масленіцу. Першыя два-тры дні на масленічным тыдні гаспадыня пякла аржаныя, аўсяныя ці ячныя бліны, а пасля, калі работа зусім спынялася і надыходзілі развітальныя дні, гатавала бліны з купленай грэцкай мукі. Блін селяніна рэзка адрозніваўся ад бліна іншых саслоўяў і па сваім аб'ёме, і па сваім змесце: цяжкі, наздраваты. Звычайна на стол падаваўся цэлы стос бліноў. Гаспадыня разразала гэты стос крыж-накрыж, на чатыры часткі, а затым кожны член сям'і браў чвэрць бліна, скручваў яго і апускаў у міску з тварагом і разагрэтым маслам. Спраўная вясковая гаспадыня цудоўна ўмела зберагчы летні, назапашаны ў час Пятроўскага посту, тварог, які яна злёгку перацірала з соллю, клала ў які-небудзь посуд і зверху залівала гарачым маслам. Прыгатаваны па такой тэхналогіі тварог мог захоўвацца доўгі час і не псавацца. У бедных сялянскіх сем'ях, дзе гаспадыня не магла падчас посту назапасіць тварагу, члены сям'і змазвалі свае бліны посным канапляным алеем.

Асабліва ўрачыста адзначаўся апошні, нядзельны дзень Масленіцы. У госці прыходзілі родныя, сваякі, на бліны да цешчы прыходзіў зяць з жонкай. Вечарам сям'я павінна была есці абавязкова разам, у поўным складзе, бо з панядзелка наступаў Вялікі пост. На гэтай развітальнай вячэрняй трапезе падаваліся толькі малочныя стравы, сярод якіх асноўнымі былі тварог, сыр, масла. У многіх месцах Беларусі ў гэты вечар здзяйсняўся незвычайны і ўрачысты абрад. Пасля застольнай трапезы гаспадар садзіўся на кут у строгім і набожным духу. Да яго па чарзе падыходзілі спачатку браты і сыны, а пасля і жанчыны і, кланяючыся да зямлі, гаварылі: «Даруй, бацька родны, калі чым саграшыў(-ла) перад табой справай ці языком». Гаспадар, выслухаўшы ўсіх, падымаўся са свайго месца і сам кланяўся да зямлі ўсяму сямейству, таксама просячы прабачэння за ўсе свае грахі. Пасля вячэры нічога не прыбіралася са стала, а ўсё на ім спачатку накрывалася настольнікам, а затым вывернутым воўнай наверх кажухом. Лічылася, што гэта быццам бы садзейнічала з'яднанню і ўмацаванню сям'і, каб увесь наступны год ніхто ні з кім не сварыўся і ўсе жылі паміж сабой у ладзе і павазе[1].

На мясапосным тыдні беларус наладжваў «запускі» на каўбасу і мяса. У гэты дзень гаспадыні ўдзялялі надзвычай шмат увагі прыгатаванню скаромнай ежы («то пячы, то вары, нават поту ўцерці некалі»). Стравы гатаваліся звычайныя, толькі багата заскварваліся салам і свежанінай. Варыліся капуста і квас, але такі, каб засцілаўся тлустасцю; верашчака, якая павінна была перапаўняцца скваркамі. У верашчаку клалі яшчэ дзве-тры каўбасы, так што тлушч тоўстым слоем закрываў яе зверху.

[1] *Шлюбскі А.* Матэрыялы для вывучэння фальклору і мовы Віцебшчыны. Мінск, 1928. Ч.1. С. 27.

Каша, куцця і крупнік павінны былі плаваць у тлустасці. Прывілеяванай стравай на Запускі лічылася квашаніна, або студзень. Гатавалася яна са свіных ног, галавы і вушэй. Блізкія сваякі на Запускі перазываліся сумесна. У такіх выпадках неабходнай прыналежнасцю з'яўлялася гарэлка («тая, што яна нараджая, яна і пахавая»).

Да большасці вялікіх свят прымеркаваны посты, якія па царкоўных канонах павінны строга выконвацца. Па праваслаўным календары Вялікі пост пачынаецца адразу пасля сырапуснага тыдня – Масленіцы – і доўжыцца сем тыдняў. Па каталіцкім календары Вялікі пост – саракадзённы літургічны перыяд падрыхтоўкі да Велікодных свят, які пачынаецца ў Папяльцовую сераду [292, с. 88]. Словы «пашчэнне», «паставанне», «пасціцца» абазначалі «не есці скаромнага» і ўжываліся беларусамі ў залежнасці ад месца іх пражывання. Больш шырокі сэнс мела слова «гавенне», якое абазначала набожны звычай не толькі быць стрыманым у ежы, не есці скаромнае, але і наведваць набажэнствы, а затым спавядацца і прычашчацца[1].

У час посту кухня беларуса значна збяднялася. На снеданне ўжывалі свежаспечаную або звараную бульбу (часцей за ўсё ў мундзіры) ці хлеб з саладухай. З кіслых страў на абед падавалася капуста ці квас, з прэсных – крупнік, аржаная каша, прываркавая каша, у рэдкіх выпадках – гарохавы суп. Вячэра складалася з рэшткаў абеду або зноў варылі бульбу ці якуюнебудзь кашу. У нядзелю ці ў святочныя дні пяклі бліны і варылі посную верашчаку з грыбамі, сялёдачным расолам (лёкам) і «малаком» з канапля нага семя.

У пост у Віленскай губерні, па звестках І. Бермана, перабіваліся самай простай ежай, сырой і варанай: капустай, буракамі, бульбай, бобам, гарохам, аўсяным кісялём і інш. Мала ў каго былі насушаныя ў печы на саломе рыба або мёд [40, с. 1–43].

«У Вялікі пост надта смачны халаднік з асоту варылі, гэтага асоту, што расце па полю, калючы такі. З маладога асоту варылі, каторы шчэ ні пайшоў у стрэлку, сушылі яго і ў пост елі. Ай, каб вы зналі, які халаднік смачны з яго. А даўней жа ні было ўксуса, дак квас рабілі з буракоў, а найчасцей з хлеба, квасам залівалі халаднік гэты і так елі. І не хварэлі. Наядземся гэтага халадніку з хлебам і на вуліцу вечарам... А квас рабілі так: перад полымем у печ ставілі завараную жытнюю муку, яна рабілася як саладушка, яна пастаіць у печы, тады ў бочку злівалі гэту саладушку, вадзічкі кіпячонай дабаўлялі і стаяла – праз тры, чатыры дні ўжо квас кіслы. А саладуху якую смачную рабілі: жытнюю муку цёплай вадой размешвалі, густа так замешвалі і ставілі ў печ саладзіцца. Яна там

[1] Расы і народы. 1998. № 25. С. 211–212.

пастаіць, а тады ў дзежку і запраўлялі адварам з салодкіх буракоў белых – яна ўкісала і такая станавілася кісла-салодзенькая. Вот, каб цяпер гэтай саладухі з’есці... А каву рабілі: белых буракоў бабуля надзярэць на тарку і на полымя іх; яны высахнуць, аж прыгарэюць, а тады заварвалі іх, лепей, чым гэты чай цяпер. А чупчыннік (шыпшыннік) бабуля заварыць, ён настаіцца ў печы, вот смачны. Вады ж тады ні пілі, то сок бярозавы, то чупчыннік, то квас»[1].

Са страў, якія часцей за ўсё ўжываліся ў час посту, былі саладуха і мілта, або талакно. Саладуху ў пост гатавалі з соладавай мукі яравога збожжа, ці ярыцы. З-за недахопу ярыцы саладуху гатавалі з жыта, але яна не была такой смачнай. Для падрыхтоўкі соладу ў ночвы насыпалі ярыцу, добра змочвалі яе вадой і ставілі ў цёмнае месца, каб прарасла. Пасля ваду злівалі, а прарошчаную ярыцу высыпалі на печ для прасушкі. З высушанага зерня рабілі муку. Для варкі саладухі бралася некалькі жмень гэтай мукі і разбоўтвалася з вадой. Рэдкую кашу, што ўтварылася, ставілі ў печ у лёгкі дух. Як толькі яна пракіпала, саладуха лічылася гатовай. Яе злівалі ў дзяжу і ставілі ў цёплае месца, каб укісла. Укіслая саладуха лічыцца прыгоднай для ўжывання. Саладуху елі з хлебам і бульбай, яе падавалі ў час любой трапезы: на снеданне, абед, вячэру.

Для прыгатавання мілты выкарыстоўвалі авёс. Спачатку яго парылі, а пасля хутка прасушвалі ў печы – на чарэні ці на печы пры дапамозе гарачых камянёў. Прасушаны авёс шляхам таўчэння ў ступе ачышчалі ад шалупіння. Пасля зярнятыператваралі ў муку, і талакно было гатовым. Заставалася толькі ўзяць трохі такой мукі і разбоўтаць яе вадой на смак спажыўца. На Палессі ў час посту пяклі з хлебнага цеста маленькія булачкі («пампушкі»), якія елі з канаплянай смятанай [267, с. 73]. Гатавалі тут і варэніну, разнавіднасць калатушы, прыгатаванай напалавіну з цёртай канаплёй і пакачанай у буйныя галушкі. Выключна поснай ежай, па сведчанні І. А. Сербава, былі рулі, або цюра. Яна разводзілася на халоднай вадзе з алеем, куды крышыўся звычайна чэрствы хлеб [267, с. 74].

Беларус хоць і гаварыў, што «ў пост толькі адышоўся ад стала, завярнуўся тройчы, дык ізноў есці захацелася», аднак посту прытрымліваўся вельмі строга. Нават жанчыны з груднымі дзецьмі не адважваліся з’есці ў пост скаромнай стравы. Дзеці з сямі гадоў павінны пасціцца. За парушэнне пастоў і наогул за аб’яданне і п’янства, па разуменні беларуса, Бог пакарае чалавека: «на тым свеце паставіць яго сярод усялякай яды і пітва, і яму бясконца будзе хацецца есці і піць, але няможна будзе дастаць нічога» [92, с. 145].

---

[1] Уладзіслава Пастэрнак, 1936 г. н., в. Укропенка Смаргонскага раёна. Зап. Т. І. Кухаронак.

Сярэдзіна крыжапаклоннага тыдня ў Беларусі насіла назву «пералом посту», «хрэсцы». Апошняя назва паходзіць ад звычаю пячы ў гэты дзень пірагі, паміж якімі найважнейшае месца займаў пірог у выглядзе крыжа (хрэст, хрэсц). Пірагі пякліся з грэцкай мукі, прычым цеста завіваліся з мукой з канаплянага семя. Заможныя сяляне, асабліва жыхары мястэчак, пяклі хрэсцы пшанічныя і завівалі з макам. Акрамя крыжа ў гэты дзень пяклі «дзяжу», «барану», «касу», «кароўку», «серп», «пужку» і інш. Кожны пірог адпаведна сваёй назве павінен быў мець форму таго ці іншага прадмета са штодзённага жыцця беларуса і загадзя прызначацца аднаму з членаў сям'і, гледзячы па родзе яго заняткаў.

У пост на працягу ўсёй Чатырохдзесятніцы, не выключаючы падлеткаў і старых, забаранялася ўсякая скаромная ежа. З малака, якое давалі каровы на працягу сямітыднёвага посту, здымалі толькі смятану, потым злівалі яго ў асобную кадушку і ўжывалі пасля Вялікадня — такім, як захавалася: смак, пажыўнасць і гігіенічныя якасці гэтага малака можна лёгка сабе ўявіць[1].

Да велікоднай трапезы стол гатаваўся загадзя. Галоўнае месца на ім займалі кулічы, іх таксама называлі «пасхаю», «паскаю». Акрамя кулічоў на стале лічыліся абавязковымі бохан чорнага хлеба з соллю, круг хатняга сыру, масла, кавалак сала і фарбаваныя яйкі. Паколькі кожная сям'я да свята біла кабана, то мясныя стравы падавалі ў вялікай разнастайнасці. Гатавалі студзень, каўбасы, пячыста, варылі кумпяк, начынялі і запякалі парася, адварвалі ці тушылі цяляціну, вэндзілі кумпякі і каўбасы і г. д.

Пасля вяртання з царквы дамоў адно пасвячонае, пажадана чырвонае, яйка апускалі ў ваду, якой потым усе мыліся, і гладзілі яйкам твар, каб быць здаровым, «чырвоным» увесь год. Памаліўшыся, садзіліся за стол і пачыналі «разгаўляцца». Старэйшы ў сям'і лупіў адно з пасвячоных яек і разразаў яго на столькі частак, колькі членаў сям'і было за сталом. Усе з'ядалі свае кавалачкі абавязкова з соллю. Потым елі сыр або тварог са смятанай, затым куліч і, нарэшце, прыступалі да мясных страў.

Рэшткі ад страў з пасвячонага стала, косці і лупіны спальвалі ці збіралі і перад пачаткам веснавой сяўбы закопвалі на сваёй паласе. Лічылася, што яны будуць ахоўваць пасевы ад навальніц і бураў. Скарынкі ад пасвячоных кулічоў сушылі, таўклі і ў час сямейных свят — хрэсьбін, вяселляў — усыпалі ў гарэлку. Такая гарэлка нібыта магла ўсыпляць чарадзееў (зноў праявы функцый ахоўнай магіі).

Значную ролю адыгрывалі пафарбаваныя велікодныя яйкі. Іх захоўвалі ўвесь год: з імі першы раз выганялі на пашу жывёлу, пачыналі

[1] Виленский вестник. 1893. № 68.

сельскагаспадарчыя работы і г. д. Калі здараўся пажар, бралі яйка і абыходзілі тое месца. Яйка мела, бясспрэчна, старадаўняе абрадавае прызначэнне. Яно было сімвалам пачатку жыцця, прадаўжэння роду, абнаўлення прыроды. Фарбаванне яек у чырвоны колер мела на мэце ўзмацніць гэты пачатак, вылучыць яго. Хрысціянства, пераасэнсоўваючы язычніцкую сімволіку ў адпаведнасці са сваімі ўяўленнямі і дагматамі, тлумачыла ўжыванне чырвоных яек як далучэнне да радасці ў сувязі з уваскрэсеннем Хрыста [92, с. 49]. Фарбавалі яйкі з дапамогай цыбульных лупін, якія клалі ў гаршчок з вадой, туды ж апускалі яйкі і ставілі на агонь. Для фарбавання яек выкарыстоўвалася лісце бяроз (яйкі набывалі зялёны колер), а таксама розныя фарбы (напрыклад, фуксін). У побыце беларусаў вядомы і пісанкі – размаляваныя рознымі ўзорамі курыныя яйкі [322, с. 400].

У тых сем'ях, дзе працягвалася жалоба па памерлым, яйкі на Вялікдзень не фарбавалі ўвогуле або (у некаторых месцах) фарбавалі ў чорны колер.

Падзел пафарбаванага курынага яйка – цэнтральнае месца ў велікоднай трапезе. Пафарбаваныя яйкі выкарыстоўваліся ў многіх гульнях і забавах: імі гулялі ў біткі, качалі з горкі і г. д.

Другая абавязковая страва на Вялікдзень – пірагі («паскі», «бабкі», «мазуркі»). «Пірагі пяклі на два сорты: з горшай мукі былі пірагі, булкі такія круглыя, як хлеб, а з лепшай мукі былі мазуркі, такія невялікія качаныя булачкі, і на іх выраблялі і гускі, і качкі, і бусліка ставілі, вот як цяпер каравай. У мазуркі давалі больш цукру ці сахарыны, яец болей»[1].

На поўначы Беларусі да сярэдзіны XIX ст. на Вялікдзень пяклі з мукі бабу. Яе яшчэ часам называлі «бабін калач». Цеста для бабы рабілі з мукі, замешанай на малацэ, куды ўбівалі шмат яек, дадавалі цукар, смятану, масла. Каб прыдаць выпечцы колер і пах, дабаўлялі шафран. Змяшчалі цеста ў формы і ставілі ў добра прапаленую печ. Выняўшы спечаную бабу, клалі на падушку і перыядычна варочалі, каб яна раўнамерна астыла. Пяклі такую бабу часам і на Тройцу.

Паўсюдна на тэрыторыі Беларусі існаваў звычай пры хрыстосаванні абдорваць адзін другога яйкамі. У Кобрынскім павеце быў зафіксаваны арыгінальны звычай: дарослыя дзяўчаты-нявесты абдорвалі маладых хлопцаў некалькімі парамі яек, а тыя ў сваю чаргу абдорвалі іх у час сельскіх свят, калі бываюць кірмашы, звязкай маленькіх смаргонскіх абаранкаў. Такі абмен падарункамі быў раўназначны прызнанню ў каханні паміж дзяўчынай і хлопцам [92, с. 177].

[1] Запісана Т. І. Кухаронак ад Яна Гендзеля, 1927 г. н., в. Тулава Зэльвенскага раёна.

Галёпы пяклі на Дабравешчанне (Звеставанне) з нагоды прылёту буслоў. Іх выпякалі з пшанічнай мукі ў выглядзе булачак або коржыкаў рознай формы ў залежнасці ад мясцовай традыцыі: у выглядзе буславай лапы або з яе адбіткам, у форме сахі, бараны, сярпа і інш. Асноўнае функцыянальнае прызначэнне гэтага абрадавага печыва – сустрэча, клікание буслоў. Галёпы раздавалі дзецям, якія выбягалі з імі на вуліцу, імкнучыся паказаць іх першаму ўбачанаму буслу і нават пачаставаць яго. Пры гэтым дзеці прыгаворвалі: «Бусел, бусел, на табе галёпу, дай мне жыта копу!» Астатнія галёпы дзеці з вялікім задавальненнем з’ядалі.

На Саракі рабілі клёцкі з цеста і кідалі іх у вар. З сарака клёцак адну елі раніцай, і калі мароз, то спадзяваліся, што яшчэ сорак маразоў будзе [40, с. 1–43]. На Палессі на Саракі пяклі сорак галушак [322, с. 135].

На Юр’я, калі выганялі першы раз на пашу хатнюю жывёлу, таксама ладзілі частаванне. У Панямонні такая калектыўная трапеза называлася «запаскі». У Веліжскім павеце ў гэты дзень пад вечар да пастухоў збіралася вясковая моладзь – хлопцы і дзяўчаты. Дзяўчаты прыносілі яйкі, масла, малако, а хлопцы – гарэлку. Распальвалі агонь, над ім вешалі кацёл і вылівалі ў яго прынесенае малако, пасля разбівалі яйкі і клалі масла. Атрымлівалася своеасаблівая яечня ў вялікай колькасці. Зняўшы кацёл з агню, усе садзіліся вакол і елі гэту яечню. Пасля станавіліся ў кружок, браліся за рукі і спявалі юр’еўскія песні [206, с. 3–4]. У Віленскай губерні ў гэты дзень кожны гаспадар браў невялікі хлябец, спечаны напярэдадні, а таксама косці ад велікоднага стала і абыходзіў сваё азімае поле. У розных месцах на полі ён закопваў гэтыя косці, а з хлебам прыходзіў у царкву і бласлаўляў яго. Потым гэты хлеб спажывалі дома, пакідаючы толькі выразаныя трохвугольныя кавалачкі, якія засушваліся і зберагаліся да Юр’я ў наступным годзе. Кавалачкі гэтыя на Юр’я разломвалі і давалі хатняй жывёле [78, с. 221–264].

Многія абрадавыя дзеянні на Юр’я былі накіраваны на ўшанаванне пастухоў. Яны ў гэты дзень абыходзілі двары і атрымлівалі шчодрыя паднашэнні. Увайшоўшы ў хату, пастухі казалі:

Прыслаў Бог па пірог,
Кароўкі рыкалі,
Па малачко прысылалі,
Свінкі пішчалі,
Па сальца прысылалі,
Курачкі сакаталі,
Па яечка прысылалі,
Волікі бушавалі,
Па мучыцу пасылалі.

Затым па просьбе пастухоў адна з гаспадынь напякала горку бліноў, аладак, рабіла яечню ў гаршку. Усё гэта ўвязвалі ў абрус і неслі да кароў, якіх шчыльна зганялі і тры разы па сонцы абыходзілі з гэтай яечняй, каб каровы заўсёды добра хадзілі і не разбягаліся. Затым усе пастухі рассаджваліся каля абруса з прысмакамі, і пачыналася сумесная трапеза [292, с. 127].

На Сёмуху традыцыйнай абрадавай стравай была яечня. Акрамя яе пяклі пірагі, варылі халоднае, гатавалі мачанку з блінамі, часам запякалі курыцу. У Панямонні на Тройцу калектыўная трапеза часта адбывалася ў полі каля статка: «На Сёмуху заўсёды збіраліся і ішлі на пашу да кароў, на балота. Неслі водку, закуску: масла, сыр, хто там сала, і халадзец у каго, і мяса – усё, хто што мае. Мо чалавек дваццаць збіраецца, і гулялі разам з пастухамі» [292, с. 140].

На Купалле пры агні гатавалі абрадавую вячэру: яечню, верашчаку, кулагу, варэнікі [322, с. 281].

На Івана Галавасека нельга было зразаць і ўжываць у ежу садавіну і агародніну круглай формы: яблыкі, капусту, бульбу, буракі і г. д. Некаторыя інфарманты нават паведамляюць, што нельга было есці грыбы і цыбулю.

Такім чынам, асноўная функцыя трапез, звязаных са святамі каляндарнага цыкла, – камунікатыўная, гэта значыць функцыя аб’яднання людзей у тым ці іншым абрадзе праз ежу. Калі для штодзённых трапез характэрна ўтылітарная функцыя задавальнення патрэбнасцей чалавечага арганізма ежай, то для святочна-абрадавых трапез больш характэрна сімвалічная функцыя, якую выконвалі кампаненты трапезы: стравы, прадметы, удзельнікі, дзеянні і г. д.

Да трапез, якія звязаны з абрадамі сямейнага цыкла, мы адносім вясельныя, радзінныя, памінальныя.

Асноўным абрадавым печывам на вясельным стале быў каравай, або вясельны пірог. Яго пяклі з лепшых гатункаў пшанічнай мукі запрошаныя жанчыны («каравайніцы»). Зверху каравай упрыгожвалі спечанымі з таго ж цеста фігуркамі, зелянінай, ягадамі вішні, каліны, рабіны, кветкамі з паперы і г. д. Лічылася, што кожны чалавек можа мець толькі адзін каравай на вяселлі, таму калі жаніўся ўдавец або замуж выходзіла ўдава, каравай для іх не пяклі. Цэнтральны момант вясельнай трапезы – падзел каравая. Дзяліў яго звычайна старшы сват: сярэдзіну аддаваў маладым, ніз – музыкам, а астатнюю частку раздаваў усім удзельнікам вяселля ў залежнасці ад ступені сваяцтва. Лічылася, што каравай садзейнічае ўрадлівасці палёў, пладавітасці скаціны, забяспечвае дастатак і шчасце. За атрыманую частку каравая кожны адорваў чым-небудзь

маладых. Падзел каравая звычайна адбываўся ў канцы вяселля, хаця ў некаторых мясцовасцях – перад застоллем.

У час вяселля ладзілася некалькі частаванняў, спачатку ў хаце маладой, а затым у хаце маладога. Вясельныя застоллі на тэрыторыі Беларусі характарызуюцца тыпалагічнай разнастайнасцю, таксама як і само вяселле. Усе абрадавыя дзеянні, якія так ці інакш звязаны з ежай, выконвалі сімвалічную функцыю. Так, напрыклад, быў распаўсюджаны звычай, згодна з якім пасля вянца маці нявесты ў вывернутым поўсцю наверх кажусе сустракала маладых, карміла па чарзе тры разы мёдам, затым абсыпала іх збожжам і вяла ў хату. Рабілася гэта дзеля таго, каб яны жылі багата, каб у іх нараджаліся дзеці і каб жыццё іх было салодкім [269, с. 204].

Для маладых на вяселлі гатавалі яечню, якая сімвалізавала зараджэнне новай сям'і, прадаўжэнне роду і г. д. Маладыя елі адной лыжкай пасля заключэння шлюбу і перад першай шлюбнай ноччу. У першым выпадку гэта рабілася для таго, каб у далейшым жыцці яны ўсё дзялілі напапалам, а ў другім – бо лічылася, што яна павялічвае сілы і забяспечвае нараджэнне дзяцей.

Акрамя яечні абавязковымі стравамі на вяселлі былі сыр і мёд. Іх давалі маладым перад першай шлюбнай ноччу або пасля яе. Калі маладая захавала да вяселля сваю цнатлівасць, то маці маладога частавала яе і ўсіх гасцей яечняй, упрыгожанай кветкамі з мучнога цеста, а калі не, то яечню падавалі пакалупаную з блінамі, у кожным з якіх пасярэдзіне была зроблена дзірка, а бацька маладой павінен быў выдраць свае пчолы і пачаставаць гэтым мёдам сваякоў. Сыр выкарыстоўваўся ў якасці выкупу за маладую: маці маладога прысылала яго са сватам дружкам маладой напярэдадні вяселля, каб маладая разам з маладым з'ела яго або пасля першай шлюбнай ночы аддала свекрыві. У некаторых мясцовасцях у час падзелу каравая ўсім гасцям разам з кавалачкам каравая давалі таксама і па кавалачку сыру [322, с. 129].

На Віцебшчыне абавязковымі на вясельным стале былі: макарона з малаком або маслам, агародніна, каша, бульбяны суп, поліўка, заквашаная сыроваткай або хлебным квасам [315, с. 17]. У залежнасці ад дастатку гатавалі студзень, каўбасы, сырнікі, пірагі і г. д. Мясныя стравы ўжываліся на працягу ўсяго вяселля. Як справядліва зазначае беларускі этнолаг Т. І. Кухаронак, найбольшы сакральны статут мела курынае мяса, бо ў народных уяўленнях курыца – сімвал сям'і і замужняй жанчыны, носьбіт мацярынскага пачатку.

На Міншчыне да вясельнага стала варылі парася з мучной падкалоткаю. Гатавалі і парася з начынкаю: пяклі вельмі тонкія пшанічныя аладкі, варылі пячонку і яйкі, здрабнялі іх і, дадаўшы солі і перцу, змешвалі. Су-

мессю тонка намазвалі аладкі, клалі іх адна на адну. А потым усё гэта зашывалі парасяці ў чрэва і саджалі ў печ. На стол парася звычайна падавалі халодным [298, с. 132]. На Гродзеншчыне пасля дасягнутай згоды маладая ўручала маладому сыр – «люблянік», якім малады частаваў сваю сям'ю [322, с. 129].

Разнастайным на вясельным стале было мучное печыва – хрушчы, пончыкі, аладачкі, варэнікі [15, л. 31]. На вяселле варылі кашу, якая была сімвалам дабрабыту і багацця. Звычайна яе падавалі ўпрыгожанай каснікамі з кветкай, што абазначала маральную чысціню нявесты.

Радзінная трапеза адбывалася звычайна пасля хрышчэння дзіцяці і вяртання з царквы. На стол падаваліся разнастайныя стравы, якія гатавала гаспадыня і прыносілі госці. Звычайнымі стравамі на хрэсьбінах былі: квас (кіслы суп з парасём), бліны (млінцы) і ўзвар [315, с. 385]. На Магілёўшчыне гатавалі мяса, аладкі, рэзнікі, а затым боршч, крупеню і іншыя вараныя стравы [255, с. 328–329]. Рассаджваліся за сталом, захоўваючы ступень сваяцтва і старшынства. Гаспадар падносіў гарэлку куму, куме і астатнім па парадку. Пілі за здароўе бацькоў і нованароджанага. Першай стравай падаваўся кулеш з пшанічнай ці грэцкай мукі з салам ці алеем, у залежнасці ад таго, у пост бываюць хрысціны ці ў мясаед. Пасля куляшу падаваўся боршч з квашанай капусты, з мясам, з салам ці з рыбай і алеем, гледзячы па дастатку. Перад баршчом таксама пілі гарэлку: «Капуста любіць, каб яе палівалі!» Затым падаюцца астатнія стравы. У канцы абеду падносіла сваю крута звараную з грэцкіх круп кашу бабка [249, с. 326–328]. На Гомельшчыне на сталах былі: бульба, тушаная з мясам, аладкі, агуркі, кіслая капуста, яечня, купленая гарэлка, якую пілі ўсе госці з адной чаркі [249, с. 117]. На Гродзеншчыне калі ішлі на хрэсьбіны, то неслі з сабой міску кашы з круп, пірог, каўбасу, салодкі сыр. Найчасцей неслі «рашчыну» (з гарэлкі). Усё звязвалі ў вэнзал і з вэнзлам ставілі на стол. Баба пры ўсіх развязвала вэнзал, і ўсе бачылі, хто сколькі чаго прынёс. Кашу тут варылі ў сагане, а потым перакладвалі ў міскі і ў місках неслі на хрэсьбіны. За сталом баба рэзала яе на кавалкі або пераварочвала міску на дэнка і рэзала на ім [249, с. 131]. На Віцебшчыне лік страў на хрэсьбінах павінен быў быць няцотны: ці тры, ці пяць, ці сем. Першая страва – «поліўка» (кіслая), затым – густая «лапша» або «бабка», пасля – «халадзея», «жаркое», апошняя ж – каша ячная або грэцкая з маслам. Парадзіха перапівалася са старшай кумой, якая несла дзіця пад хрэст, тая ёй адлівала, клала ў чарку срэбныя грошы і пернікі або цукеркі зверху на чарку. Такім жа чынам кума перапівалася з усімі кумамі. Пад канец вячэры на стол ставілі міску з грэцкай кашай, на якую ставілі талерку. У гэту талерку ўсе госці клалі грошы для бабкі [249, с. 103]. Па сведчанні П. В. Шэйна,

у Віцебскай губерні колькі б ні падавалася страў, гаспадар пасля кожнай змены надзяляў гасцей чаркай гарэлкі. Кожную страву госці елі вельмі марудна: зачарпнуўшы раз, селянін старанна аблізваў лыжку, клаў перад сабой на стале, апускаў рукі на калені, доўга жаваў і размаўляў з суседам.

На хрэсьбінным застоллі колькасная і якасная вартасць страў залежала ад дабрабыту гаспадароў. Перш за ўсё падаваліся студзень, пражаніна з блінамі, юшка з мясам, клёцкі і каша. Наладзіць добрае застолле на радзіны мог толькі багаты ці сярэдняй рукі сялянскі дом, бо для гэтага трэба было зарэзаць адну ці дзве каровы, некалькі авечак, свіней і пры гэтым купіць тры, чатыры ці пяць вёдзер гарэлкі. Падчас радзіннага застолля цяжкую функцыю «светачоў» выконвалі два-тры хлопчыкі, у абавязак якіх уваходзіла трымаць лучыну, якая гарыць, бліжэй да стала, адкідваць і тушыць лучынныя вуглі [315, с. 3–11].

У пачатку XX ст. стравы на хрэсьбіннай трапезе заставаліся ў асноўным традыцыйнымі. У заможных сем'ях мясныя стравы ўжываліся часцей [136, с. 59].

Самае ганаровае месца за сталом належала кумам і бабцы-павітусе, якіх садзілі на покуці. Каля кумоў часта давалі месца самым пачэсным гасцям, якім у адзнаку іх годнасці і пашаны давалі відэльцы ці нож [262, с. 34–42]. Існаваў шэраг правіл паводзін для кумоў за сталом. Так, напрыклад, ім забаранялася напівацца, а пажадана было выпіць толькі цотны лік чарак (часцей за ўсё дзве), каб іх хрэснік жыў у пары [269, с. 21]. Кумы павінны былі многа весяліцца, жартаваць на хрэсьбінах. Лічылася, што тады іх хрэснік будзе гаваркім, жвавым і прыветлівым.

Абрадавай стравай на хрэсьбінах з'яўлялася бабіна каша, якую часцей за ўсё гатавала бабка-павітуха. Кашу гатавалі з розных круп (грэцкіх, прасяных, ячных і інш.) на малацэ, масле ці сале і дабаўлялі мёд або цукар. На Гомельшчыне (в. Паселішчы, Хойніцкі раён) бабка-павітуха гатавала таксама «боршч з грыбамі і кураю». Кум прыносіў печыва, а кума пякла макарону. На кожную кашу патрэбна было класці грошы [15, л. 32]. Пад назвай «бабіна каша» маглі быць і іншыя стравы і прыгатаванні, якія выконвалі аналагічныя абрадавыя функцыі: падаваліся ў канцы хрэсьбіннага застолля, што з'яўлялася кульмінацыйным момантам урачыстасці, без якога прысутныя не ўяўлялі сабе гэтага святкавання [136, с. 62]. У наш час на хрэсьбінах замест «бабінай кашы» па традыцыі ў гаршку падаюць пячэнне, цукеркі і інш.

Галоўным момантам радзіннай трапезы было разбіванне гаршка з кашай і дзяльба яе паміж усімі прысутнымі. Госці, атрымаўшы кожны па кавалачку, выказвалі пажаданні дзіцяці. Гэтым абрадам заканчвалася радзінная трапеза.

Асноўнае функцыянальнае прызначэнне радзіннай трапезы – засведчыць далучэнне новаароджанага да сямейнага і грамадскага калектыву. Магічныя дзеянні, якія ажыццяўляліся ў час трапезы, былі накіраваны на забеспячэнне здароўя дзіцяці і яго дабрабыту.

У структуры пахавальна-памінальнай абраднасці беларусаў важнае месца займаў памінальны стол. Значэнне яго заключалася ў тым, што гэта была чыста этычная норма паводзін людзей у сваім этнасацыяльным асяроддзі. Сваякі памерлага імкнуліся аддзячыць частаваннем тых, хто прымаў удзел у пахавальных рытуалах, хто падтрымаў сям'ю нябожчыка ў цяжкія дні пахавання. Памінальны стол – гэта строга рытуальны аспект, асноўнай мэтай якога было наданне ўвагі душы памерлага, якая згодна з хрысціянскімі вераваннямі знаходзілася ў хаце да дзевяці дзён, і частаванне памерлых продкаў, якія быццам бы нябачна прысутнічалі за сталом з нагоды адыходу аднаго з членаў роду ў замагільны свет. Таму невыпадковым з'яўляецца той факт, што на памінальным стале былі стравы, характэрныя для рытуальных дзён памінання.

У традыцыйнай беларускай культуры памінальныя трапезы ўтвараюць дзве групы. Першую складаюць тыя, што адбываліся ў дзень пахавання, на трэці, зрэдку шосты, дзявяты, саракавы дзень, праз паўгода і год пасля смерці чалавека і насілі ў асноўным сямейны характар. У дзень пасля пахавання арганізоўвалася пышная трапеза. У народнай свядомасці ўтрымлівалася перакананне, што калі памінальны стол будзе бедным, нябожчык пакрыўдзіцца і раззлуецца. Акрамя таго, у кожнай сям'і лічылася, што нябожчык заслужыў за сваё жыццё добрыя адносіны, таму кожны імкнуўся выправіць яго ў апошні шлях, прытрымліваючыся народнага кодэкса «людскасці». У час памінальных трапез імкнуліся вельмі старанна і строга выканаць усе абрадава-магічныя дзеянні, захаваць усе звычаі. Так, напрыклад, у Віленскай губерні, вярнуўшыся з могілак, родныя засцілалі на стол ці лаву, на якой ляжаў нябожчык, белы абрус, ставілі на стол шклянку з вадой і клалі ручнік, каб душа нябожчыка магла памыцца перад застоллем. На працягу пяці-шасці дзён ніхто не меў права да гэтага месца дакрануцца [109, с. 283]. У Мсціслаўскім павеце жанчыны, зайшоўшы ў хату, дзе быў нябожчык, тройчы дакраналіся рукой да печы, каб у доме больш не было памінак [255, с. 528].

Памінальны стол, які ладзілі адразу пасля пахавання, вельмі часта меў назву, якая адпавядала галоўнай абрадавай страве, што выстаўлялася на ім: «гарачкі» – ад гарачага пшанічнага хлеба (паляніцы), які не рэзалі, а проста ламалі рукамі, «клёцкі» – ад мучных вырабаў. У некаторых раёнах гэта слова атаясамлівалася са смерцю. Пра безнадзейна хворага чалавека гаварылі: «Ну, клёцкі яму». Гэта значыла што, хутка яго будуць памінаць [225, с. 28].

Перад пачаткам памінальных рытуалаў святар праводзіў у доме ліцыю з пажаданнем вечнай памяці памерламу і благаслаўляў трапезу па ім [255, с. 526]. Пасля рэлігійнага рытуалу гаспадары запрашалі гасцей садзіцца за стол. Самае пачэснае месца згодна з традыцыяй займаў старэйшы па ўзросце чалавек, які ўдзельнічаў у пахаванні. Такая ўвага тлумачыцца не толькі паважлівымі адносінамі да саліднага ўзросту, але, відаць, звязана з вераваннем, згодна з ім наступная смерць павінна забраць з прысутных таго, хто больш пражыў. Такі закон прыроды, і ён з цвярозым разуменнем прымаўся ўсімі. Па гэтай жа прычыне ўважліва сачылі, каб з памінак першымі не ішлі маладыя, таму што баяліся, хто раней з іх выйдзе – той раней памрэ. У Быхаўскім павеце мужчыны садзіліся пад абразамі ці бліжэй да покуці, а жанчыны – на аддаленых канцах стала ці за асобным сталом [255, с. 530]. У беларусаў Смаленшчыны першымі запрашалі за стол і садзілі на пачэснае месца ў сялянскім доме – покуці – тых людзей, якія капалі магілу, рабілі труну і шылі адзенне нябожчыку, астатнія ўдзельнікі пахавальнага абраду садзіліся за памінальны стол пасля іх. За сталом не прыціскаліся адзін да аднаго, «каб не выціснуць продкаў, якія нябачна ўдзельнічаюць у гутарцы» [81, с. 315].

Па сведчанні П. Чубінскага, у памінальнай трапезе бралі ўдзел старцы і жабракі, але іх садзілі не за агульным сталом у хаце, а дзе-небудзь на двары [310, с. 710].

Стол ладзілі ў залежнасці ад дастатку сям'і. Калі сям'я была беднай і не магла зрабіць памінкі, удзельнікаў пахавання частавалі куццёй адразу на могілках. Але такое здаралася толькі ў выпадку крайняй беднасці.

На памінальнай трапезе абавязковай была спецыяльная абрадавая страва – канун («канон»), куцця, коліва («поліва», «колыво»), сыта, гарачыкі, клёцкі. У розных рэгіёнах Беларусі абрадавыя стравы гатаваліся па-рознаму. Так, напрыклад, для прыгатавання кануна ў падсалоджаную цукрам або мёдам ваду крышылі хлеб, баранкі ці іншы мучны выраб, а куццю варылі з рысавых, прасяных, ячных ці грэцкіх круп, але яна на памінальным стале павінна была быць салодкай. У Магілёўскай губерні такую куццю на стол падавалі з разынкамі і нават з разынак і цеста выпякалі крыжык, які клалі наверх куцці ці ўтыкалі ў яе [255, с. 530; 310, с. 710].

Памінкі і па сённяшні дзень пачынаюцца з куцці ці кануна. Частаваліся адной ці трыма лыжкамі кануна з агульнай міскі, па чарзе перадаючы яе адзін другому. У час памінальнай трапезы сяляне Віленскай і Смаленскай губерняў вылівалі на стол па лыжцы ўсякай ежы «для бацькоў» ці адлівалі першую чарку віна і першую лыжку кожнай абрадавай стравы ў крайні вугал, дзе ляжаў памерлы [110, с. 283; 332, с. 290; 81, с. 315].

Выпіўшы па чарцы гарэлкі, закусвалі блінамі, а затым на стол падавалі боршч з мясам ці салам, а ў пост – з рыбай ці «мучной заталокай» і канапляным алеем. На памінках елі таксама яечню, каўбасу, тушаную капусту, макарон, пірагі, смажаную бульбу, а ў канцы – галушкі з грэцкай ці пшанічнай мукі. Прычым галушкі, як канун і куцця, былі абавязковай стравай на памінальным стале [255, с. 526; 315, с. 73; 81, с. 315].

На Магілёўшчыне памінкі пачыналіся з каштавання кануна, а ў канцы – куцці, прычым самай галоўнай памінальнай стравай лічылася тая, з якой ішла пара [190, с. 72]. Гэта маглі быць боршч, крупнік і іншыя стравы. У Горацкім раёне гатавалі капусту, бульбу і крупеню. А гарэлкі пілі толькі «па тры радоўкі» – па тры разы [15, л. 58]. У Крычаўскім раёне (на Магілёўшчыне) на заканчэнне памінак елі клёцкі. У Горацкім раёне (в. Добрае) на памінкі так і запрашалі: «Прыходзьце на клёцкі» [15, л. 58].

У многіх месцах на памінальны стол клалі гарачы пшанічны хлеб – паляніцу, які не рэзалі нажом, а разрывалі на кавалкі рукамі. Згодна з народным павер’ем, параю, што ідзе ад гарачага хлеба, частуюцца душы памерлых [255, с. 526; 49, с. 28].

У час трапезы для нябожчыка за сталом было адведзена асобнае месца з усімі сталовымі прыборамі (чарка, міска, лыжка). Прычым чарка была напоўнена гарэлкай для задавальнення смагі памерлага, а ў талерку або проста на абрус адкладвалі пакрыху яды. Без гэтага рытуалу не пачынаюць памінкі ў беларусаў і ў наш час. У народзе цвёрда жыло перакананне, што нябожчыку стане лягчэй і ён будзе больш садзейнічаць сваёй сям’і, калі яго душа пачастуецца стравамі з памінальнага стала.

Другую групу складаюць памінальныя трапезы ў адпаведнасці з народным календаром. Яны не мелі ярка выражанай індывідуальнай афарбоўкі, насілі ў сваёй большасці грамадскі характар, адбываліся некалькі разоў у год: вясной (Радаўніца, наўскі Вялікдзень), летам (траецкія Дзяды), восенню (змітраўскія Дзяды, асяніны), зімой (масленічныя Дзяды).

Усе памінкі па памерлых, якія агульна адзначаліся ў народзе ў пэўныя дні і ў якіх яскрава ўвасобіўся не толькі перажытак культу продкаў, але і выразны гуманістычны дух нашага народа, аб’ядноўваюцца ў вельмі змястоўным паняцці – «Дзяды».

Пад Дзядамі народ разумеў усіх мёртвых продкаў або іх душы незалежна ад полу, узросту. У продках народ бачыў свае жыццёвыя, фізічныя і духоўныя карані [49, с. 31]. Святкаванне Дзядоў лічылася амаль паўсюдна першачарговай неабходнасцю. Беларусы верылі, што ў гэты дзень душы продкаў спускаюцца на зямлю, каб паглядзець, як іх шануюць, як нашчадкі клапоцяцца пра спадчыну, якую яны пакінулі, і ўсё гэта патрабавала ад людзей строгіх паводзін, абмяжоўваючы іх у пэўных дзеяннях.

Па спосабе правядзення ўсе Дзяды дзяліліся на тыя, што адзначаліся выключна ва ўласнай хаце, і тыя, якія адбываліся непасрэдна на могілках, дзе пахавана радня. Асобнай павагай у беларусаў карысталіся з першай групы – змітраўскія Дзяды, з другой – Радаўніца.

Да застолля на Дзяды старанна гатаваліся зараней. У тых сем'ях, дзе была магчымасць, білі аднагадовага кабанчыка, рэзалі авечку ці цялё. Прэстыжным для гаспадыні лічылася выставіць паболей мясных страў. Іх колькасць на Дзяды дыктавалася не толькі магчымасцямі сям'і, але і ўстойлівай традыцыяй. Паводле звестак этнографаў, было страў ад 5 да 15.

Стравы падаваліся ў наступным парадку: канун з абаранкамі; расол, буракі з мясам; крупеня, суп з крупамі і бульбай; бульбяшнік, суп з бульбы; галушкі; мяса варанае; ладкі, аладкі для памерлых дзяцей; юшка з цыбуляй; морква або пастарнак на малацэ; тварог са смятанай; яечня; каша. Парадак гэты мог часткова мяняцца, але строга прытрымліваліся, каб першым быў канун, а апошнімі – яечня, каша. На вячэру падавалася гарэлка, якую пачыналі піць пасля кануна [255, с. 549]. На посныя Дзяды гатавалі абавязкова гарох, квас з грыбамі, рыбай і кашу. На скаромныя Дзяды стравы былі больш разнастайныя: пяклі бліны і сала, варылі мяса, квашаніну, капусту з мясам, крупнік, кашу з мясам і інш. [315, с. 373]. Аб скаромных Дзядах гаварылі: «Гэта такое свята, што ні сесці, ні легчы», падкрэсліваючы тым самым не такую ўжо і частую магчымасць уволю наесціся.

На Піншчыне, вярнуўшыся з могілак, гатаваліся да памінальнай вячэры на Дзяды. Вечарам засцілалі белым абрусам стол, ставілі на яго боб ці гарох з мядовай сытой, поліўкамі з рыбы і мяса – кіслымі і прэснымі, смажанінай, саланінай, аладкамі, яечняй з каўбасамі, кашай прасяной ці грэцкай, малаком макавым і кіслым. Пасярод страў клалі на стале булку хлеба, і нарэзаным хлебам ці малымі боханамі абкладвалі вакол стала так, каб тры булачкі былі ў рад адна каля адной на пачэсным месцы. Прыгатаваўшы шчодрую вячэру для продкаў, адчынялі вокны і дзверы, старэйшыя члены сям'і абыходзілі дом навокал, маліліся, паглядаючы ў бок могілак і запрашаючы памерлых. Затым вярталіся ў хату, у цішыні садзіліся воддаль стала і прыглядаліся да ўяўнай бяседы духаў. Калі, па разуменні гаспадыні, духі нарэшце насычаліся, яна падавала знак, гаспадар садзіўся за стол і запрашаў астатніх вячэраць. Гаспадар пачынаў першы, зачэрпнуўшы ад сыты з бобам або гарохам ці куцці, і першыя яе лыжкі адліваў для памерлых у асобную пасудзіну. Пасля тое ж самае рабіла гаспадыня, а за ёй астатнія. Такім жа чынам гаспадар з гаспадыняй адлівалі духам і частку з усіх іншых страў. Пасля заканчэння ўрачыстасці частка страў, выдзеленая для духаў, аддавалася дзецям, каб не палохаліся навальніц, маланак і перуноў, другія – выносілі сваёй жывёле, а іншыя –

птушкам, пакідаючы на даху сваёй хаты, або неслі на рэкі, азёры ці сажалкі і вылівалі для падсілкавання тых душ, якія рассталіся з целам праз ваду. Рэшткі страў ад гэтай трапезы некаторыя неслі на могілкі, дзе разам з жабракамі заканчвалі вячэру [92, с. 292–293].

Звычайна трапеза на Дзяды пачыналася тым, што кожны яе ўдзельнік, зачэрпнуўшы першую лыжку стравы, выліваў яе на стол – для дзядоў. На вокны дзядам ставілі гарэлку, а дзверы ў хату пакідалі адчыненыя, каб дзяды свабодна маглі зайсці ў хату на вячэру.

Прывядзём больш падрабязнае апісанне памінальнай трапезы на Дзяды: «Вячэраюць у гэты дзень не так, як у звычайныя дні. Кожны, хто зачэрпнуў раз, кладзе лыжку на стол. Лыжка павінна ляжаць на стале столькі часу, колькі неабходна для таго, каб гэтай лыжкаю мог зачэрпнуць другі. Каму не даспадобы звычай класці пасля кожнага глытка на стол лыжку, дык гэта дзецям. Прагаладаўшыся за цэлы дзень (на Дзяды абеду няма), дзіця хацела б хутчэй задаволіць свой апетыт, а тут нельга, дарослыя загадваюць класці лыжку. "Навошта гэта?" – пытаецца малое. "Вось бачыш, – тлумачаць дарослыя, – каля кожнага з нас сядзіць нябожчык (памерлы): ты зачэрпнеш адну лыжку, і яму трэба зачэрпнуць адну. Вось для гэтага і трэба класці лыжку, а калі ты не будзеш класці, то твой нябожчык устане з-за стала галодным. Ён разгневаецца і пакарае цябе за гэта". – "Але ў нас ёсць яшчэ лыжкі, – кажа дзіця, – трэба пакласці на стол, няхай сабе нябожчык есць колькі захоча". – "Не, нельга, галубок! – зноў тлумачаць дарослыя. – Нябожчык можа есці толькі тою лыжкаю, якою есць жывы, каля якога ён сядзіць, а другую лыжку ён не можа ўзяць, калі б яна і была на стале". Перакананае такімі довадамі, малое дзіця пачынала класці лыжку пасля кожнага глытка» [153, с. 2].

З апісання добра бачна, што становішча лыжкі ў час трапезы набывала сэнс. Усе паводзіны ўдзельнікаў вызначаліся ўсведамленнем таго, што разам з жывымі ў трапезе ўдзельнічаюць і мёртвыя. З аднаго боку, яшчэ больш павялічвалася небяспека ўмяшання нячыстай сілы. Напрыклад: «Зачэрпнуў лыжку, зараз жа пераверні яе: калі лыжка неперавернутая, да яе можа дакрануцца чорт» [85, с. 164]. З другога боку, неабходна было прадаставіць ежу продкам: «Лыжку за кожным прыёмам ежы трэба класці на стол, каб ёю елі дзяды, а класці лыжку трэба абавязкова выемкай не ўніз, а ўверх, бо інакш памерлыя перавернуцца ў магілах тварамі ўніз, і калі хто з-за памылкі па малавопытнасці пакладзе лыжку нічком, то старэйшыя выпраўляюць гэту недарэчнасць з неабходнымі заўвагамі» (Магілёўская губ.) [315, с. 611]. Тут, на думку А. Л. Тапаркова, актуалізуецца ізамарфізм лыжкі і чалавека [288, с. 196]. Пасля заканчэння вячэры на Дзяды посуд са стравамі не прыбіралі са стала, а пакідалі нанач. Верылі, што прыйдуць дзяды і пачастуюцца. «Бацькі нам загадвалі верыць, і мы гаварылі: "Мама,

ужо менш у місцы боршчыку"», – успамінае жыхарка вёскі Паселішчы Хойнікскага раёна Гомельскай вобласці Яўтушэнка Соф'я Мітрафанаўна [15, л. 30]. Цікавы прыклад заканчэння трапезы на Дзяды прыводзіць М. В. Доўнар-Запольскі: «Гаспадар або гаспадыня, набраўшы поўны кубак вады, паліваюць ад стала да дзвярэй і гавораць: "Што не даелі, не дапілі, то ідзіце на папер на двор", – думаюць, што вымаўленнем гэтых слоў выдаляць душы з хаты да наступных Дзядоў» [82, с. 305].

На Віцебшчыне абрадавымі стравамі на Дзяды былі: «юшнік» з крыві, вараны з мясам, каўбаса і аладкі. Размова за сталом ішла выключна аб памерлых дзядах. Пачынаў яе найстарэйшы ў родзе, успамінаючы ўсіх па чарзе продкаў ад самых бліжэйшых аж да апошніх пасля першай чаркі, якая тут ішла ўкругавую. Пасля вячэры размова цягнулася да «трэціх пеўняў», апавядаліся розныя прыгоды, узгадваліся характары продкаў, родавыя і звязаныя з родам успаміны і легенды [92, с. 294]. На Дзісеншчыне на агульную памінальную трапезу запрашалі да дзесяці суседзяў. На вячэру гатавалі юшнік з крыві, а ў гады, калі не калолі на Дзяды падсвінака, то рабілі клёцкі з «душамі», гэта значыць з загорнутымі ў цеста скваркамі, аладкі з верашчакай або замест аладак каўбасы з сырой капустай і на заканчэнне «саламатку» – сушаныя яблыкі, грушы і ягады, вараныя на мёдзе (або замест «саламаткі» аўсяны кісель з мядовай сытой). Як правіла, варылі на вячэру больш, чым трэба было, і рэшткі мяса, аладак і іншае дзялілі паміж беднымі: кожны вяртаўся дамоў з набыткам, дзе сярод усяго іншага была пара каўбас[1].

На Магілёўшчыне першы спечаны блін на Дзяды гаспадыні рвалі на часткі і клалі на вокны «для дзядоў». Пастухі, ведаючы, у якую пару гатуюць стравы, выпраўляліся па вёсцы і, спыняючыся каля акна кожнага дома, пыталі: «Гэй, гаспадыня! Ці пякла бліны? Прыслалі дзяды па бліны, свінкі па саланінкі, авечкі па яечкі, баранкі па соль, а кароўкі па сыр». Гаспадыні выносілі пастухам усё, што яны прасілі. У тых сем'ях, дзе часта паміралі дзеці, то для іх пякуць «ладкі», каб жывыя дзеці не паміралі. Пасля таго як усе памыліся ў лазні, гаспадыня вымала з печы чыгуны са стравамі і ставіла іх на лаву супраць печы менавіта ў тым парадку, у якім яны потым ставіліся на стол: тыя, якія падавалі спачатку, ставілі бліжэй да стала, якія потым – крыху далей і г. д. Гаспадар у гэты час запальваў перад бажніцай грамнічную свечку, і ўсе маліліся Богу. У час малітвы хтонебудзь са старэйшых членаў сям'і браў чарапок ад гаршка, клаў туды некалькі гарачых вугольчыкаў, а зверху траву, асвячоную ў Духаў дзень, і ёй абкурваў гаршкі са стравамі, стол з лыжкамі, хлебам і кубкамі і ўсю хату. Запаленая свечка гарэла да таго моманту, пакуль не з'ядалі канун.

[1] Крывіч. Коўна, 1927. С. 66–69.

Колькасць страў на Дзяды тут павінна была быць няцотнай. Сярод іх бывалі наступныя: канун, поліўка, малако, клёцкі, яечня і каша. Мяса таксама лічылася асобнай ежай. Падавалі ўсё на стол у вызначаным вышэй парадку, толькі мяса з поліўкі часам пакідалі на завяршэнне трапезы ці спажывалі адразу ж пасля поліўкі. Усе стравы елі з блінамі замест хлеба. Як толькі госці і члены сям'і сядалі за стол, іх пачыналі частаваць канунам. За сталом неабходна было паспытаць абавязкова ўсе стравы, каб нябожчыкі не злаваліся. Калі падчас вячэры што-небудзь з ежы падала са стала, то таго падымаць было нельга: «Нехта есці хоча». Падымацца з-за стала па заканчэнні трапезы павінны былі ўсе адразу. Лічылася, што калі хто выпадкова паспяшаецца ўстаць раней за іншых, той хутка памрэ. Пасля вячэры, прыбіраючы са стала, прымалі таксама бліны з акна [315, с. 608–612].

На Міншчыне сярод мноства прыгатаваных разнастайных страў абавязкова павінна была быць вараная галава – свіная ці баранова, у крайнім выпадку нават курыная. Пасадзіўшы ўсіх гасцей за памінальны стол, гаспадар браў у адну руку свечку, загарнуўшы яе ў блін, а ў другую – булку хлеба і абносіў іх тры разы вакол пастаўленай на стале галавы, памінаючы ўголас па імёнах не толькі ўсіх памерлых родных і блізкіх, але нават і тых, што раней жылі калі-небудзь на цяперашняй яго зямлі, запрашаючы іх словамі: «Прыбывайце к сталу!» Седзячы за сталом, усе госці адлівалі з чарак на стол некалькі кропель, прыгаворваючы: «Прыбывайце!» Па заканчэнні памінальнай вячэры на стале на ноч пакідалі ўсе стравы, нічога не прыбіраючы: з нажамі, лыжкамі і інш., у поўнай перакананасці, што нябожчыкі прыйдуць уночы і пакарыстаюцца запрашэннем [343, с. 378–379]. На Палессі ў час вячэры на Дзяды нельга было ставіць ногі на перасоўкі ў стале, бо лічылася, што там у той час сядзяць, быццам птушачкі на галінках, душы памерлых продкаў і іх можна пакрыўдзіць і разгневаць, сагнаўшы адтуль [269, с. 233].

Памінальная трапеза, апрача асноўнай функцыі памінання, ушанавання памяці памерлых, выконвала сакральную функцыю. Удзел у памінальнай трапезе дзяцей і падлеткаў садзейнічаў далучэнню іх да традыцый і звычаяў свайго народа, абвастраў адчуванне прыналежнасці да пэўнай сям'і, жаданне даведацца аб сваім радаводзе. Такім чынам, мы можам гаварыць аб выхаваўчай і дыдактычнай функцыях памінальнай трапезы.

У беларускай народнай кулінарыі асобна вылучаюцца трапезы, якія звязаны з выкананнем разнастайных гаспадарчых работ – талочныя, дажыначныя, засевачныя і г. д.

Талака, як вядома, – народны звычай калектыўнай дапамогі ў час выканання цяжкіх працаёмкіх відаў гаспадарчых работ (пабудова хаты, касьба, вываз гною, капанне бульбы, нарыхтоўка лесу). Звычайна для гэтай

цяжкай працы сам гаспадар запрашаў сваякоў, суседзяў, аднавяскоўцаў. Заканчвалася талака трапезай. Гаспадар у адпаведнасці са сваімі магчымасцямі імкнуўся ў знак удзячнасці талакоўцам наладзіць самую лепшую вячэру. Прычым абавязковым лічылася пачаставаць памагатых лепшай, уласна выробленай гарэлкай. На стол таксама падавалі сыр, каўбасу, сала, агародніну, квас. У некаторых выпадках, асабліва калі сям’я была беднай, усё неабходнае талакоўцы прыносілі з сабой. У час трапезы гучалі талочныя песні. Для выканання некаторых відаў працы, якія патрабавалі працяглага тэрміну для іх здзяйснення (часта цэлы дзень), ладзілася некалькі трапез. Калі на талаку для вывазу гною на поле прыбывалі з узыходам сонца, то пасля выканання пэўнай часткі працы, гадзін каля дзесяці, усе садзіліся снедаць. Прычым нават рассаджваліся за сталом згодна з заведзеным звычаем. За першы стол, які ставіўся на покуці, садзіліся «капачы» (хлопцы, якія накладвалі гной на воз) разам з гаспадаром, пры гэтым у пэўнай паслядоўнасці: галоўныя месцы займалі сваякі гаспадара і больш заможныя суседзі-аднавяскоўцы. За другі стол, які ставіўся бліжэй да дзвярэй і далей ад ганаровага месца, садзіліся «трасенніцы» (дзяўчаты, якія раскідвалі па полі вывезены гной) і «лаштаі» (падлеткі 9–14 год, якія адвозілі гной на поле і прыганялі зноў пустыя вазы). На снеданне падавалі хлеб, сыр, масла, бліны і гарэлку, прычым капачам гарэлку падаваў гаспадар, а «трасенніцам» і «лаштаям» – гаспадыня. Спачатку пілі гаспадары, а затым – не больш за дзве чаркі – астатнія ўдзельнікі талакі. Потым праца працягвалася да дзвюх-трох гадзін дня. Пасля гэтага ладзілася абедзенная трапеза, дзе акрамя сыру і масла падавалі крупнік і яечную кашу, абавязкова з маслам. Гарэлкі выпівалі па тры-чатыры чаркі ў такім парадку, як і на снеданні. У прамежку паміж абедам і вячэрай талачанам давалі яшчэ закуску – хлеб, яечню і гарэлку. Гадзін каля дзесяці вечара ўсе садзіліся есці. Меню на вячэру складаецца з тых страў, што падаваліся на абед, і яшчэ з пшанічных і яечных клёцак. Вячэрняя трапеза праходзіла больш ажыўлена, чым абед, удзельнікам талакі прапаноўвалася больш гарэлкі [92, с. 388–390].

Трапеза на талаку садзейнічала замацаванню пачуцця калектывізму і ўзаемадапамогі, а таксама была своеасаблівым сродкам выказвання ўдзячнасці за аказаную дапамогу. Аналагічныя трапезы ладзіліся на засеўкі, зажынкі, дажынкі і г. д. Сярод дажыначных страў абавязковымі былі бліны і густая каша [255, с. 262]. На дажынках у Лепельскім павеце Віцебскай губерні пяклі бліны, да якіх падавалі жнеям масла, мёд і сыту. Акрамя таго, гатавалі вельмі густую кашу для таго, каб і пасевы налета былі такія ж густыя, як яна. Таксама смажылі або варылі парася, пяклі яечню і шчодра частавалі гарэлкай. У Гомельскім павеце пры малацьбе новага хлеба варылі густую кашу з розных круп. Густая каша сімвалізавала жаданне мець на на-

ступны год такі ж багаты ўраджай («каб жыта было густое»). У дзень засевак ладзілі багатую вячэру, на якой абавязкова павінен быў быць суп з курыцы; у крайнім выпадку суп дазвалялася варыць з гусі. Затым падавалі бульбяную кашу, гарэлку і сыр на закуску. Прыкладна з такімі ж стравамі накрывалі стол на дасеўкі [315, с. 245]. Прыгатаванне курынага супу насіла сімвалічны характар: курыца была залогам багатага ўраджаю.

Прамежкавае становішча ў структуры займалі трапезы ў выхадныя дні, гэта значыць нядзельныя трапезы. Яны адрозніваліся ад штодзённых больш разнастайнымі і складанымі стравамі, на прыгатаванне якіх можна было затраціць больш часу. Некалькі мог адрозніваціца і час іх ажыццяўлення, бо звычайна ён не залежаў у гэтыя дні ад выканання гаспадарчых работ. Нядзельная трапеза была больш працяглай. Акрамя членаў сям'і на ёй нярэдка маглі прысутнічаць запрошаныя госці. Разам з тым нядзельная трапеза адрознівалася і ад святочнай (асабліва калі свята не прыпадала на нядзелю), бо для нядзельнай трапезы не прадугледжвалася прыгатаванне спецыяльных абрадавых і святочных страў.

Прысутнасць госця мяняла агульны і звыклы ход нядзельнай трапезы, бо асноўная ўвага тады ўдзялялася менавіта яму. Госця ў беларускай хаце садзілі на покуці, гэта значыць на самым пачэсным месцы, імкнуліся пачаставаць самым лепшым, што было ў хаце ў гэты час, а таксама выкарыстоўвалі далікатэсныя стравы (прысмакі). Этнаграфічныя крыніцы даюць шмат цікавых прыкладаў паважлівага стаўлення да госця. Так, звычаем прадугледжвалася пасля застолля абавязкова правесці госця на вуліцу ці нават за вароты. Калі здаралася, што падчас трапезы ў хату ўваходзіў чужы чалавек, то яго трэба было абавязкова пасадзіць і накарміць. Да гасцей таксама прад'яўляліся пэўныя патрабаванні. Як хто прыязджаў у госці, то сам ён не павінен быў заходзіць у хату, пакуль гаспадар не пакліча. У гасцях трэба быць вясёламу, гаваркому, бо гэта заўсёды падабаецца людзям. Есці ў гасцях трэба было памаленьку, часта класці лыжку на стол, чакаючы запрашэння [269, с. 143].

Характэрнай асаблівасцю беларускай традыцыйнай гасціннасці былі прымус і прынука. У час трапезы пасля падачы кожнай новай стравы гаспадары дома павінны былі абавязкова запрашаць гасцей паспрабаваць яе са словамі: «Паспрабуйце, госці дарагія. Ешце на здароўе» і г. д. Калі гаспадар або гаспадыня дрэнна прымушалі гасцей есці за сталом, то лічылася, што застолле было не вельмі ўдалым, і, прыйшоўшы з гасцей, казалі: «Усяго за сталом хапала: і паесці, і выпіць, толькі прынукі не было». Падкрэсліваючы важнае значэнне гэтага ўнікальнага звычаю нашых продкаў, беларусы казалі: «Прымус і прынука – гасцінная штука!» Прадстаўнікі іншых этнічных супольнасцей, пабываўшы ў гасцінным беларускім доме, таксама вельмі высока ацанілі гэтую асаблівасць:

«Прынука і прымус – гасцінны беларус». І зараз у беларускіх вёсках пажылыя бабулі і дзядулі прытрымліваюцца гэтага трывалага звычаю. Нават выпадковага госця яны па традыцыі пастаянна запрашаюць паспытаць усіх страў, прапанаваных падчас трапезы. Асабліва на гэтую акалічнасць звяртаюць увагу ўнукі, якія ўлетку трапляюць да сваіх дзядуляў і бабуль у сельскую мясцовасць з гарадскога асяроддзя. На жаль, у наш час у пунктах грамадскага харчавання гэтаму амаль не надаецца значэнне. Праўда, ёсць некаторыя прыемныя выключэнні.

Такім чынам, штодзённымі трапезамі ў беларускай народнай кулінарыі з'яўляюцца снеданне, абед, полудзень (падвячорак), вячэра. Святочна-абрадавыя распадаюцца на дзве групы: трапезы, звязаныя са святамі каляндарнага цыкла (калядныя, велікодныя і г. д.), і трапезы, звязаныя са святамі і абрадамі сямейнага цыкла (радзінныя, вясельныя, памінальныя). Прамежкавае становішча паміж штодзённымі і святочна-абрадавымі займаюць трапезы ў выхадныя дні (у асноўным нядзельныя). У асобную групу вылучаны трапезы, звязаныя з выкананнем гаспадарчых работ (талочныя, дажыначныя і г. д.), якія, на нашу думку, па сваім функцыянальным прызначэнні ўсё ж больш набліжаюцца да штодзённых трапез.

Глава 5
ТРАДЫЦЫІ ХАРЧАВАННЯ ПРЫВІЛЕЯВАНЫХ САСЛОЎЯЎ БЕЛАРУСІ

Традыцыі харчавання – важная частка культуры народа, у якой найбольш поўна адлюстроўваюцца этнічныя асаблівасці. Традыцыі харчавання ў меншай ступені падвергнуты зменам, таму выступаюць як важная крыніца пры вывучэнні этнічнай гісторыі і культуры этнасу. Традыцыйная культура харчавання – не толькі прадукты і стравы: важна звярнуць увагу на спосабы і прыёмы прыгатавання, паказаць асаблівасці трапез, даследаваць застольны этыкет, прадметы хатняга начыння, якія выкарыстоўваліся для прыгатавання і ўжывання ежы. Актуальна вывучэнне традыцый харчавання прывілеяванага саслоўя, якія характарызуюцца багаццем і разнастайнасцю. Гэтыя традыцыі перадаваліся з пакалення ў пакаленне. Новыя з'явы ў галіне кулінарыі, якія запазычваліся ад суседзяў, першапачаткова ўкараняліся менавіта ў асяроддзі шляхты, больш мабільнай і схільнай да новаўвядзенняў. Сёння многія станоўчыя традыцыі забытыя гаспадынямі. З цягам часу шмат згубілася з таго, што пакінулі нашы продкі, што яны беражліва захоўвалі і перадавалі як бясцэнную спадчыну. І ўсё ж беларуская кухня мае сапраўдныя скарбы, і беспадстаўна адмовіцца ад іх было б вялікай памылкай. Многія стравы мінулага могуць стаць упрыгожаннем стала, зрабіць сучаснае меню больш разнастайным і пажыўным.

Да XVI ст. заможныя слаі насельніцтва ўжывалі ў ежу амаль тыя ж прадукты харчавання, што і прадстаўнікі простага саслоўя, хіба што толькі лепшай якасці і больш рэгулярна. Наогул, ідэалогія сарматызму садзейнічала захаванню нават у меню магнатаў значнай колькасці простых страў, што забяспечвала агульнасць кулінарных традыцый розных сацыяльных слаёў [319, с. 9]. Шляхціц часта абедаў за адным сталом са

сваімі дваровымі людзьмі, а ў час паходаў разам з усімі еў традыцыйную для воінаў страву — аўсянае талакно. Але паступова, з развіццём таварна-грашовых адносін і пашырэннем уплыву Польшчы і краін Заходняй Еўропы, шляхта і прадстаўнікі гарадской вярхушкі ўсё больш выкарыстоўвалі прывазныя прадукты, замежныя дарагія віны, прыправы, заводзілі кухараў-іншаземцаў, каб яны гатавалі незвычайныя далікатэсныя стравы. У творы першай паловы XVII ст. невядомага аўтара «Прамова Мялешкі» паказана асуджэнне новых тэндэнцый і ідэалізацыя «звыкласці старадаўняй»: «І то вельмі страшная шкода — гологузые куры ховать: іх достатком варыты. А за моей паметі прысмаков гетых не бывало; добра было: гуска з грыбкамі, кашка з перчыком, печонка з цыбулькою ілі з чосныком, а колі на перепышные достаткі — каша рыжовая з шафраном. Віна венгерского не зажывалі перед тым — малмазыю скромно піялі, медок і горелочку дзюбалі».

З XVI ст. шляхецкая кухня зазнала ўплыў польскай кухні, для якой былі характэрны празмерная тлустасць ежы, наяўнасць салодкіх страў, выкарыстанне прыпраў, спажыванне ежы ў вялікай колькасці, што быццам сведчыла аб высокім статусе гаспадара.

Адам Міцкевіч у паэме «Пан Тадэвуш», апісваючы шляхецкі банкет на Наваградчыне ў 1812 г., пералічвае шэраг страў, якія да гэтага часу ўжо выйшлі з паўсядзённага ўжывання: кантузы (сальцісон), аркасы (сцюдзёная страва з жаўткоў яек і смятаны), бляманш (студзень з міндалю), фігатэлі (фаршы), помухлі (ментузападобная рыба з рознымі прыправамі), драганты (здроблены цукар), мяса сарны, сухі і дунаецкі ласось, асятрына. Зярністая ікра згадваецца як заморскі пачастунак.

Сярод мучных страў і прадуктаў асноўнае месца займаў хлеб, сімвал багацця і дабрабыту, да якога заўсёды адносіліся з павагай. Хлеб пад рознымі назвамі (булка, буката, булцата, бохан, баханка, каўрыга, калач, кулідка) сустракаецца ў помніках старабеларускай пісьменнасці. Тэхналогія яго прыгатавання пры некаторай лакальнай спецыфіцы характарызуецца падабенствам на ўсёй тэрыторыі Беларусі. Заможныя слаі насельніцтва выпякалі яго з мукі («брашна») лепшых гатункаў. Існаваў нават такі від хлеба, як «каралеўскі», які замешвалі на малацэ. Аўтарка «Літоўскай гаспадыні» Ганна Цюндзявіцкая прыводзіць апісанні тэхналогіі прыгатавання хлеба, які замешвалі не толькі на вадзе, але на сыроватцы і кіслым малацэ. Пасля таго як з замешанага цеста ўжо былі сфармаваны булкі, іх адразу кідалі ў халодную ваду, дзе яны мусілі ляжаць на дне, пакуль не ўсплывалі, пасля чаго саджалі ў печ. Тыя булкі, якія не змяшчалі ў халодную ваду, перад пасадкай у печ аблівалі гарачай вадой, загладжвалі паверхню і саджалі на чарэнь печы з дапамогай драўлянай лапаты, пасыпанай мукой. У печы больш вялікія боханы знаходзіліся даўжэй, чым невялікія:

бохан вагой у дванаццаць фунтаў трымалі ад дзвюх з паловай да трох гадзін, а булку ў адзін фунт – прыкладна сорак пяць хвілін. Гатоўнасць хлеба правяралі наступнымі спосабамі: стукалі сярэднімі суставамі пальцаў у ніжнюю скарынку – гатовы гучыць, або датыкаліся носам да булкі – гатовы не пёкся, бо вільгаць з яго ўжо выпарылася. Выняты з печы хлеб зноў аблівалі халоднай вадой і на хвіліну засоўвалі назад, каб надаць яму жывы колер і глянец. Забаранялася гарачыя булкі стукаць, ціскаць, кідаць. Пасля таго як хлеб поўнасцю астываў, яго выносілі ў халаднаватае памяшканне. Гарачы хлеб, які толькі з печы, па сведчанні «Літоўскай гаспадыні», нельга класці ў пакоі, дзе жывуць, а тым больш спяць людзі, бо выпарэнні з гарачага хлеба шкодныя для здароўя чалавека. Лічылася шкодным для здароўя есці цёплы хлеб. Каб хлеб атрымаўся бялейшым, неабходна было скарыстоўваць жыта не пераспелае, а тое, якое называюць «зеленаватым». Калі закваска псавалася і хлеб атрымліваўся цёмны, цяжкі і з закальцам, тады пасудзіну пераварочвалі ўверх дном, палівалі варам, унутры працíралі галоўкамі цыбулі з соллю, затым апалосквалі цёплай вадой і рашчынялі цеста як звычайна на свежай заквасцы.

Выпякалі хлеб з бульбай. Абабраную бульбу адварвалі, расціралі на рэшаце ў дзяжу і замешвалі, не дадаючы вады, з трэцяй часткай мукі, неабходнай для выпечкі хлеба. Падрыхтаванае цеста ставілі нанач у цёплым месцы. Раніцай дасыпалі муку і мясілі, пакуль яно не станавілася цягучым і пачынала адставаць ад рук. Затым астаўлялі яшчэ на тры-чатыры гадзіны, сочачы, каб цеста залішне не перабрадзіла. Сфармаваныя булкі саджалі ў не вельмі гарачую печ, ні ў якім выпадку не абліваючы перад гэтым іх вадой, бо яны маглі распаўзціся. Трымалі іх у печы даўжэй, чым звычайна. Каб палепшыць смак хлеба, дабаўлялі ў цеста соль і кмін. Выпякалі хлеб з сырой і варанай бульбы, узятых у роўных прапорцыях. Некаторыя пяклі хлеб толькі з сырой бульбы і мукі.

У асяроддзі беларускай шляхты пяклі сакавіцкі хлеб з молатага жытняга соладу. Спачатку з такога соладу рабілі спецыяльную саладуху. Соладавую муку разводзілі ў халоднай вадзе ў паліваным гаршку да гушчыні не вельмі рэдкага журу і ставілі ў печ. Потым вымалі і астаўлялі ў цёплым месцы (на печы), каб цеста «дайшло». Затым гаршчок з саладухаю зноў ставілі ў печ, закрывалі, і яна там упарвалася, румянілася і засаладжвалася. Калі печ астывала, гаршчок вымалі і цёплую саладуху вылівалі ў дзежку, дзе яна, накрытая, знаходзілася да раніцы. Такую аперацыю з саладухай паўтаралі на працягу пяці дзён. На пяты дзень у дзежку дабаўлялі апельсінавую цэдру (адвараную і здробненую), перац, гваздзіку і імбір. Тады сыпалі прасеяную напалову з соладавай жытнюю муку і замешвалі густое цеста, уліўшы ў яго шклянку спірту і гарнец мёду. Старанна вымесіўшы цеста, яго накрывалі, каб падышло, а потым

рабілі звычайныя булкі, макаючы рукі ў піва, падагрэтае з мёдам. Гэтай жа сумессю змазвалі верх булкі. Пасля выпечкі сакавіцкі хлеб накрывалі настольнікам, змочаным у вадзе, каб скарынка не цвярдзела.

З мукі выпякалі шмат рознай здобы на святы. На Вялікдзень гатавалі бабкі, мазуркі, булкі. Для прыгатавання шакаладнай бабкі ў трыццаць жаўткоў, расцёртых у макітры, усыпалі па адным фунце шакаладу і цукру, струк ванілі, чвэрць кварты хлебнай і паўконаўкі бульбяной мукі. Сыпалі не адразу, а патроху, старанна размінаючы, каб не было камякоў. Калі ад моцнага і безупыннага расцірання маса ўзнімалася і бялела, да яе дадавалі пену з добра ўзбітых бялкоў і злёгку размешвалі. Потым напаўнялі цестам форму на тры чвэрці і ставілі ў печ. Пяклі таксама запараную, міндальную, лімонную, хлебную, грэцкую, жаўтковую, пецынетавую бабкі. З мазурак былі вядомы: каралеўская, міндальная марцыпанавая, міндальная макароннікавая, на дражджах з пенай.

Для каралеўскай мазуркі фунт прамытага масла расціралі ў макітры да белага колеру, усыпалі фунт самай сухой мукі, дадавалі па адным дзесяць яек, увесь час моцна мяшаючы, паўфунта цукру і жменю вельмі дробна накрышанага міндалю, а таксама дзесяць горкіх міндалін. Масу старанна расціралі і выліваIі ў форму з грубай паперы, змазаную маслам і пасыпаную сухой булкай. У печы мазуркі знаходзіліся пару гадзін, каб яны не толькі спякліся, але і падсохлі. Булкі былі вядомы запараныя, шафранавыя, цудоўныя, карлсбадскія, фармавыя, посныя, здобныя [148, с. 268–270]. Запараныя булкі гатавалі наступным чынам: адну кварту мукі запарвалі дзвюма з паловай чвэрцямі малака, якое закіпела, моцна расціралі і размешвалі, каб не было камячкоў, пакуль маса не астывала. Затым дадавалі яйкі (на гарнец мукі пятнаццаць яек), конаўку свежых дражджэй, зноў размешвалі і працэджвалі праз сіта. З адмеранай мукі дабаўлялі ў рошчыну столькі, каб добра заправіць яе, усё мяшалі і ставілі ў цяпле. Калі пачынала патрохі падымацца, усыпалі астатнюю муку, паўтары конаўкі цукру, лыжачку солі, улівалі конаўку дыстыляванага масла і добра мясілі, пакуль цеста не пачынала адставаць ад рук. Тады ставілі яго ў цёплае месца, каб добра падышло. Фармавалі булкі, зноў давалі ім вырасці і, змазаўшы зверху жаўтком, саджалі ў печ. Запараныя булкі атрымліваліся пышнымі і доўга не чарсцвелі [148, с. 269].

Да вялікоднага стала пяклі лімонны торт. Для выпечкі самага вялікага торта дастаткова было ўзяць шэсць лімонаў. На кожны лімон бралі шэсць яек і дзве з верхам лыжкі цукру. Лімоны разварвалі да такой ступені, каб можна было іх пракалоць саломінай, але яны не павінны былі патрэскацца і выпускаць сок. Таму трэба было па чарзе вымаць ужо гатовыя, мяккія, і ўкручваць іх у сурвэткі, шчыльна накрываючы зверху, каб запарваліся, а больш цвёрдыя працягвалі варыць. Калі ўсе лімоны станавіліся мяккімі,

іх расціралі ў макітры да суцэльнай масы, папярэдне выдаліўшы з іх зярняты. Тады ўсыпалі неабходную колькасць цукру і па адным жаўткі. Атрыманую масу спачатку мялі, пакуль не пабялее, а потым праціралі праз сіта і яшчэ церлі, пакуль не пачынала падымацца і пеніцца. Затым дадавалі густа ўзбітую пену з бялкоў, усё перамешвалі і налівалі ў змазаныя несалёным маслам папяровыя формачкі. Потым ставілі на бляху ў цеплаватую печ, каб тарты не перасушыліся і не падрумяніліся. Выняўшы з печы, іх добра астуджвалі, глазуравалі, перакладалі жэле ці мармеладам. Акрамя лімоннага пяклі таксама венскі, хлебны і яблычны тарты.

У час посту пяклі крохкія хатнія сухары, якія елі з півам і алеем. З аўсянай, жытняй і пшанічнай мукі на дрожджах замешвалі цеста, з якога рабілі булачкі і выпякалі ў печы. Затым даставалі, астуджвалі, разразалі напапалам, як звычайныя сухарыкі. Унутраны бок іх крыху змочвалі півам, пасыпалі соллю з кмінам і на блясе зноў засоўвалі ў менш цёплую печ, каб яны засохлі, але не прыгарэлі. Захоўвалі іх у цёплым і сухім месцы паблізу печы. Тады на працягу некалькіх тыдняў яны былі крохкія. У вільготным і халодным месцы сухары страчвалі смак.

Захавалася падрабязнае апісанне тэхналогіі прыгатавання жаўтковых сухароў, сухароў на пене, сухароў-цвейбакаў, запаранкаў. Так, для прыгатавання сухароў-цвейбакаў бралі два гарцы мукі, дзве кварты смятанкі ці топленага малака, дванаццаць яек, паўтары конаўкі цукру, лыжку солі, масла (калі лілі смятанку, дык дзве конаўкі, а калі малако, дык тры конаўкі), чвэрць кварты свежых і густых дрожджэй. На разагрэтай смятанцы заквашвалі палову мукі, дабаўлялі яйкі і дрожджы і ставілі ў цяпле, каб цеста крыху паднялося. Затым дадавалі масла, цукар, астатнюю муку і старанна размешвалі. Калі цеста пачынала адставаць ад рук, зноў астаўлялі яго падыходзіць, на гэты раз даўжэй, пакуль паверхня яго не пачынала трэскацца. Тады фармавалі булачкі, выпякалі іх у печы, затым астуджвалі, рэзалі напапалам і яшчэ падсушвалі ў цёплай, але не гарачай печы [148, с. 271–272].

Да гарбаты гатавалі крохкія абараначкі: паўгарца мукі густа разводзілі з вадой, дабаўлялі два яйкі і дзве лыжкі сырога масла, перамешвалі, дадавалі пару лыжак свежых дрожджэй, а калі не зусім свежых, то болей. Замешанае цеста пакідалі падыходзіць, затым ляпілі невялікія тонкія абараначкі, якія таксама павінны былі падрасці. Потым кідалі іх у вар. Пасля таго як абаранкі ўсплывалі, іх вымалі, добра пасыпалі соллю і кмінам і на блясе змяшчалі ў печ. Гатовыя абаранкі яшчэ раз высушвалі ў негарачай печы [148, с. 274].

З мукі пяклі на дэсерт розныя пернікі: пярцовыя, цукровыя і тарунскія. Для пярцовых пернікаў у макітры расціралі да белага колеру пяць конавак мёду. Дадавалі дзесяць яечных жаўткоў па адным, увесь час

моцна камечачы. Усыпалі па пяць конавак пшанічнай і бульбянай мукі, паўконаўкі кардамону і англійскага перцу, гваздзікі крыху менш. Расціралі масу, пакуль не падымалася і не станавілася пышнай. Затым дадавалі ў яе густую пену, узбітую з дзесяці бялкоў, і, злёгку размяшаўшы, разлівалі ў папяровыя формы, якія ставілі на жалезным лісце ў цёплую печ пасля выпечкі хлеба. Калі спякалася, наразалі пернікі вострым нажом патрэбнай даўжыні. Пасля гэтага іх падсушвалі адзін ці два разы ў цеплаватай печы, пакуль яны не станавіліся рассыпістымі. Цукровыя пернікі гатавалі наступным чынам: фунт цукру і восем яек расціралі ў макітры. Затым пакрысе ўсыпалі фунт і тры чвэрці тонкай пшанічнай мукі, лыжку развараных і дробна пакрышаных апельсінавых лупін, маленькую лыжачку з верхам кардамону, амаль удвая менш імбіру, карыцы і гваздзікі, па дзве лыжкі з верхам нарэзанага міндалю, салодкага і горкага. Атрыманую масу мясілі, пакуль не пачынала адставаць ад пасудзіны. Тады рабілі маленькія прадаўгаватыя пернічкі і ставілі на блясе ў цёплую пасля выпечкі хлеба печ. Абавязкова сачылі, каб не падгарэлі зверху. Падсушвалі іх адзін, два або тры разы. Для тарунскіх пернікаў варылі на моцным агні паўгарца мёду, затым патроху (каб не загарэўся) улівалі конаўку спірту. У квашню ўсыпалі тры кварты жытняй мукі грубага памолу, нагрэтай і прасеянай праз густое рэшата, шклянку звараных і парэзаных апельсінавых лупін, па паўлота гваздзікі, імбіру, англійскага перцу, па адным лоце анісу і італьянскага кропу. Сумесь залівалі гарачым, амаль кіпячым мёдам, у які толькі што дабавілі спірт. Усё мяшалі лапаткамі на працягу дзвюх гадзін, пакуль маса не пачынала бялець. Затым цеста выкладвалі ў папяровыя формы, але не напаўнялі іх цалкам. Рукі макалі ў піва з пракіпелым мёдам і той жа сытой змазвалі цеста зверху. Формачкі астаўлялі на блясе, каб пернікі трохі падняліся. Потым іх пасыпалі міндалём і цукатамі і ставілі ў печ пасля выпякання ў ёй чорнага хлеба. Каб не былі лішне сухімі, вынятыя з печы пернікі выносілі ў халоднае месца [148, с. 216–217].

З розных відаў зерня выраблялі крупы. У крыніцах упамінаюцца грэцкія, ячныя, панцак ячменны, пшанічныя, жытнія, аўсяныя. Іх спачатку моцна запарвалі маслам з малаком, каб хутка цалкам разбухлі, потым дабаўлялі жаўткі і бялковую пену і запякалі ў печы. Арыгінальнай была тэхналогія вырабу крупы з ружаў. З ружовых крупінак гатавалі стравы з агародніны на пары або варылі іх у малацэ з цукрам [148, с. 255].

Сярод агародніннных культур былі распаўсюджаны рэпа і рэдзька, капуста, морква, буракі, агуркі, цыбуля, часнок, гарох, фасоля, памідоры. Бульба пачынае актыўна выкарыстоўвацца ў структуры харчавання беларускага этнасу, у тым ліку сярод прадстаўнікоў прывілеяванага саслоўя, з другой паловы XIX ст. На Гродзеншчыне бульбу сталі вырошчваць у час панавання караля польскага і вялікага князя літоўскага Аўгуста III (1736–1763), але

толькі ў каралеўскіх эканоміях. Паводле ведамасцей у 1788 г. у Полацкім намесніцтве бульба ў «пасеве» займала ўсяго 7 чвэрцяў, ва «ўраджаі» – 21 чвэрць, праз два гады ўжо ў «пасеве» – 4617 чвэрцяў, ва «ўраджаі» – 18 759 чвэрцяў. У Суражскай акрузе ў той жа перыяд бульбу вырошчвалі не толькі ў агародах, а і на панскіх палетках. Вядомы ў Расійскай імперыі аўтар даследаванняў па гісторыі і этнаграфіі заходнерускіх зямель П. Баброўскі, збіраючы матэрыялы па Гродзенскай губерні, адзначаў, што «ўраджайнасць бульбы дае самы надзейны сурагат жыта, таму колькасць глебы, што апрацоўваецца пад гэту клубневую расліну, пастаянна ўзрастае» [163, с. 48]. Аднак у першай палове XIX ст. стравы з бульбы не мелі шырокай распаўсюджанасці. У гэты перыяд бульба толькі пачынала актыўна ўжывацца, складваліся і фарміраваліся кулінарныя спосабы і прыёмы яе гатавання. Этнаграфічныя матэрыялы даюць апісанне некаторых бульбяных страў толькі з другой паловы XIX ст. Адметна, што стравы з бульбы не знайшлі прымянення ў святочна-абрадавай культуры нашага народа. Гэта, відаць, тлумачыцца адносна познім укараненнем бульбяных страў у сістэму харчавання беларускага этнасу, калі асноўныя элементы святочна-абрадавай культуры былі ўжо сфарміраваны.

Шмат агародніны загатоўвалі ў шляхецкіх маёнтках на зіму. Салілі агуркі, фасолю, спаржу, гарох, шчаўе, кроп, пятрушку. Агуркі салілі звычайна ў бочках, высцілаючы дно дубовымі і вішнёвымі лістамі. Хрэн дабаўлялі ў тым выпадку, калі не выкарыстоўвалі часнок. Агуркі ўкладвалі шчыльна адзін пры адным. Перакладвалі вішнёвымі і дубовымі лістамі, а таксама часнаком і зелянінай. Напоўненую бочку забівалі накрыўкай і рабілі ў ёй дзве адтуліны. Праз адну адтуліну выходзіла паветра, а ў другую ўстаўлялі лейку і ўлівалі пасоленую рачную ваду. Калі бочка запаўнялася, адтуліны затыкалі і добра асмольвалі па шчылінах. Потым бочку затаплялі і прывязвалі да калоў, каб яе не знесла вадой. Гарадскія жыхары ставілі бочкі ў склеп на драўляных падстаўках, але не на зямлі, і старанна выцiралі цвіль, што асядала на пасудзіне. Некаторыя гаспадары бочкі закопвалі ў склепе ў зямлю да самага верху (зямля захоўвала холад) ці апускалі бочкі з агуркамі ў калодзеж. Замест дзвюх адтулін у бочцы рабілі і адну, але тады, уліваючы ваду, трэба было часта вымаць лейку, каб даваць выхад паветру [148, с. 159]. Маладыя струкі фасолі абрывалі без чаранкоў, рэзалі, салілі, укладвалі слаямі ў гаршкі ці невялікія кадоўбчыкі і прыціскалі накрыўкай і каменем. Калі выступаў сок, гнёт здымалі і залівалі зверху негарачы растоплены тлушч. Перад ужываннем фасолю вымочвалі ў чыстай вадзе, абавязкова мяняючы яе, каб не было солі. Спаржу складвалі ў паліваны гаршчок. Асобна кіпяцілі ваду настолькі салёную, каб у ёй плавала сырое яйка. Гэтай вадой залівалі спаржу, закрываючы яе ўсю. Гаршчок укручвалі спачатку

прамасленай паперай, а потым пузыром. За дзве гадзіны да ўжывання спаржу замочвалі ў халоднай вадзе, потым варылі ў вялікай колькасці вады, каб выдаліць соль. Аналагічным чынам засольвалі маладыя струкі гароху, якія потым выкарыстоўвалі як гарнір да тушанага і варанага мяса. Гарнірам да страў быў салёны барбарыс, а таксама засоленыя лімоны.

Капусту на зіму шаткавалі і квасілі ў дзежках або кадках. Лічылася, што капуста, пастаўленая ў маладзік, была цвёрдая і хрумсткая. Капусту абавязкова прамывалі рачной або калодзежнай вадой. Калі вада сцякала, капусту складалі ў кадзі слаямі, пасыпаючы жменькай прамытай солі і кміну. Кожны слой уціскалі таўкачом, каб наверх выступіла вадкасць, для павелічэння колькасці якой кожны слой палівалі шклянкай добра пасоленай вады. Калі гэткім чынам кадка была напоўнена і ўтрамбавана, у капусту ўтыкалі да дна бярозавыя ці дубовыя калы, робячы вялікія дзіркі. Утыкаць і даставаць калы трэба было па два разы на дзень на працягу двух тыдняў, пакуль з капусты не выходзіла горыч. Затым яе прыціскалі накрыўкай і каменем. Заквашвалі на зіму і буракі. Ачышчанымі іх складвалі ў кадкі і залівалі вадой. Калі да Каляд з такіх буракоў бралі квас, то замест яго столькі ж далівалі вады. Пасля свята ваду не дабаўлялі, бо буракі ўжо не выдзялялі соку для квасу. Бурачны расол выкарыстоўвалі для прыгатавання кіславатых соусаў і супоў замест віна і лімонаў.

Некаторыя віды агародніны марынавалі. Напрыклад, чырвоную капусту, фасолю, дыні – у воцаце. Зялёныя дыні, што не паспелі да восені, клалі ў гліняную пасудзіну і залівалі гарачай моцнасалёнай вадой. Дыні не павінны былі падымацца вышэй за ўзровень вады. Праз пяць-шэсць дзён іх вымалі і, выразаючы па адным рабры, даставалі лыжкай насенне з сярэдзіны. На тое месца насыпалі гарчыцу, крыху імбіру, але не тоўчанага, а ў галоўках, часнаку, гваздзікі, простага перцу, мускатнага арэху – усяго патроху, а вось гарчыцы пажадана было пакласці як мага больш: сярэдзіна дыні павінна быць запоўнена ёю поўнасцю. Устаўлялі назад выразаныя рэбры, а для таго, каб яны не вывальваліся, дыню перавязвалі ніткаю, клалі яе ў паліваны гаршчок і залівалі гарачым воцатам. Калі ўсё астывала, абвязвалі пасудзіну пузыром. Калі воцат псаваўся, яго трэба было замяніць на свежы [148, с. 170–171].

Памідоры захоўвалі ў натуральным выглядзе. Іх складвалі ў паліваны гаршчок, залівалі астуджанай вадой, якая кіпела з соллю. Пасудзіну накрывалі драўлянай талеркай, ніжні бок якой павінен быў дакранацца да верхняга слою памідораў і не даваў магчымасці ім выплыць наверх. Цвіль з расолу часта здымалі, а перад ужываннем памідоры вымочвалі і прапалосквалі ў вадзе. З памідораў рабілі мармелад для супоў і расолаў. Для яго прыгатавання са спелых чырвоных памідораў выціскалі сок і

зярняты, а чырвоную мякаць варылі ў каструлі некалькі разоў без вады ва ўласным соку, потым праціралі праз сіта. Атрыманую масу зноў варылі, пакуль яна не загусцее, часта мяшаючы, каб не прыгарэла. Потым выкладвалі мармелад у гаршчочкі, залівалі зверху алеем, абвязвалі пузыром і ставілі ў сухое халоднае месца.

З розных відаў агародніны гатавалі пікулі. Бралі маладую моркву, маленькія агуркі, сцяблiны маладой салаты, ачышчаныя ад скуркі, каляровую капусту разам з маладымі сцяблінкамі, таксама ачышчанымі ад скуркі і нарэзанымі плоскімі лустачкамі, вельмі маладую кукурузу, струкі рэдзькі для насення, семя настурак, завязі дыні і кавуна, зялёныя слівы, маленькія рыжыкі, спаржу, ачышчаныя сцяблiны партулаку, маленькія, без шалупаек галоўкі цыбулі, стручкі маладога гароху і фасолі – усё выціралі ад пылу сурвэткамі. На кварту солі дадавалі чвэрць лота салетры і дваццаць гранаў галыну і залівалі пяццю фунтамі ахалоджанай вады. Потым клалі туды агародніну, ставілі на агонь і, калі адзін раз закіпіць, злівалі ўсё на рэшата. Калі агародніна высыхала, ёю напаўнялі не надта вялікія гаршкі і залівалі не вельмі моцным, але кіпячоным і астуджаным воцатам. Праз два тыдні, калі знікала ўсялякая слізь і сыры прысмак не адчуваўся, воцат трэба было сцадзіць, а замест яго наліць свежы і больш моцны, які павінен быў пракіпець з вострымі прыправамі: эстрагонам, простым, англійскім і турэцкім перцам – і абавязкова астыць. Зверху ў гаршкі налівалі трохі алею, абвязвалі пузырамі і захоўвалі ў скрынях з сухім пяском. Існуюць і іншыя спосабы прыгатавання гэтай стравы [148, с. 169].

Шырока ўжываўся ў ежу мак, асабліва ў час прыгатавання калядных страў. З ім выпякалі пірагі, вушкі, пасыпалі булкі, рабілі маканіну для галушак. З маку гатавалі самастойную страву – макоўнікі. Для гэтага мак прасушвалі ўсю ноч у печы, а раніцай сыпалі ў мёд і варылі на моцным агні. Потым атрыманую масу выкладалі на змочаную халоднай вадой дошку і раскачвалі качалкай. Калі астывала, разразалі на невялікія прадаўгаватыя кавалкі і захоўвалі ў сухім месцы ў шчыльна абвязаных гаршках. Ужывалі макоўнікі на дэсерт.

У якасці прыправы да мясных страў (асабліва на велікодным стале) ужываўся хрэн. Яго церлі на тарцы, запраўлялі смятанай, а некаторыя яшчэ падфарбоўвалі чырвоным бураком. Хрэн таксама сушылі на зіму: прамытыя і ачышчаныя карані рэзалі на тонкія лустачкі і ставілі ў печ. Высушаны хрэн таўклі, прасейвалі і захоўвалі ў добра закаркаваных бутэльках. З парашку хрэну выраблялі прыправы накшталт гарчыцы. Хрэн ужываўся таксама як самастойная страва.

Для шляхецкай кухні характэрна шырокае выкарыстанне розных відаў грыбоў, атрыманых у выніку збіральніцтва. Грыбы ўжывалі адваранымі, смажанымі, тушанымі, марынаванымі, салёнымі. Але найбольш часта ўжываліся ў ежу сушаныя грыбы – баравікі, падбярозавікі,

падасінавікі, рыжыкі, валуі і г. д. Яны ішлі для заправы першых страў (супоў, капусты, юшкі і г. д.), іх дадавалі да тушанай бульбы, а таксама выкарыстоўвалі ў мясных стравах, з рыжыкаў рабілі масла, якое ўжывалі для падлівак. Грыбы значна дапаўнялі харчовы рацыён, прычым не толькі ў перыяд іх непасрэднага росту, але і на працягу цэлага года, дзякуючы асваенню такіх кулінарных спосабаў і прыёмаў, як саленне, сушка, марынаванне. Так, напрыклад, на куццю, Дзяды іх дабаўлялі ў боршч, ужывалі ў якасці начынкі для піражкоў («у вушкі»), наліснікаў, іх смажылі як самастойную страву.

Сушылі грыбы звычайна ў цёплай печы на блясе, засланай саломай, пасля выпечкі хлеба. Калі адразу яны не высыхалі, працэс паўтараўся некалькі разоў. Потым грыбы нанізвалі на ніткі і звязвалі ў вянкі. Перад выкарыстаннем іх вымочвалі на працягу дванаццаці і болей гадзін у вадзе. Сушылі грыбы ў цяні. Калі перад ужываннем вымочвалі ў малацэ, яны амаль не адрозніваліся ад свежых [148, с. 175]. Сушаныя грыбы варылі і тушылі, папярэдне вымачыўшы ў вадзе. Калі яны разбухнуць і размякнуць, іх, як і свежыя, варылі ў той жа вадзе, дзе яны моклі. Як вада выпарыцца, грыбы тушылі, дадаўшы масла ці смятаны.

Для беларускай кухні характэрна выкарыстанне грыбнога парашку. Пасля прасушкі ў печы грыбы таўклі да парашкападобнай масы, усыпалі ў бутэлькі, закаркоўвалі і трымалі ў сухім месцы. Варта адзначыць, што такім грыбным парашком было вельмі выгадна запраўляць стравы, бо для гэтага расходавалася намнога менш грыбоў, чым тады, калі для закрасы выкарыстоўвалі цэлыя сушаныя грыбы. Грыбны парашок засыпалі ў першыя стравы (юшку, капусту), дабаўлялі ў тушаную агародніну і мясныя стравы. Вядомы таксама разнастайныя спосабы салення і марынавання грыбоў. Даследчык нацыянальных кухняў розных народаў В. Пахлёбкін памылкова сцвярджае, што да пачатку XX ст. беларуская кухня не ведала спосабу салення грыбоў [237, с. 154]. У якасці доказу памылковасці такога сцвярджэння можна прывесці матэрыялы «Літоўскай гаспадыні», дзе даецца шэраг рэцэптаў салення рыжыкаў, груздоў, баравікоў, шампіньёнаў [148, с. 162–165]. Так, напрыклад, пры саленні рыжыкаў іх не мылі, а толькі абціралі і складвалі ў кадушку шапачкамі ўверх. Кожны рад перасыпалі соллю, прыціскалі накрыўкай і каменем. Калі грыбы асядалі, дабаўлялі свежыя. Перакладвалі іх таксама нарэзанай цыбуляй і невялікай колькасцю перцу. У такім выпадку яны атрымліваліся смачнейшымі, але цямнелі і не былі ўжо чырвонымі.

Аналагічным чынам засольвалі грузды, шампіньёны. Для салення баравікоў выкарыстоўвалася больш складаная тэхналогія. Іх спачатку адварвалі, потым выкладвалі на рэшата і палівалі халоднай вадой, пакуль не астынуць. Потым грыбы прасушвалі і ўкладвалі ў шкляным посудзе так,

як яны раслі, перасыпаючы кожны рад соллю, і прыціскалі накрыўкай і каменем. Калі грыбы ападалі, дабаўлялі свежыя, а потым залівалі зверху растопленым, але не гарачым тлушчам. Посуд абвязвалі пузыром і трымалі ў сухім халодным месцы. Перад ужываннем (за гадзіну) салёныя грыбы вымочвалі ў халоднай вадзе. Чым даўжэй грыбы захоўваліся і чым яны старэйшыя, тым больш іх трэба вымочваць. Калі такія грыбы прамывалі два разы – перад і пасля вымочвання, – то не было нават і адзнакі таго, што іх салілі: яны былі падобныя на свежыя [148, с. 164].

У асяроддзі прадстаўнікоў шляхты вядомы спосаб захоўвання смажаных грыбоў. Маладзенькія, добра абсушаныя рыжыкі смажылі на патэльні ў вялікай колькасці масла. Потым астуджалі, раскладвалі ў шкляныя слоікі або гаршкі так, як яны раслі, шапачкамі ўверх, і залівалі тым самым маслам, у якім яны смажыліся. Яно павінна быць прыблізна тры ці чатыры пальцы над грыбамі. Посуд, добра абвязаны пузыром, трымалі ў сухім халодным месцы. Такія рыжыкі вельмі смачныя, асабліва калі іх падсмажвалі яшчэ раз і падавалі як гарнір да мясных страў. Але і самі яны з’яўляліся вельмі смачнай стравай.

Баравікі і рыжыкі марынавалі ў воцаце. Для гэтага маладыя баравічкі, ачышчаныя і памытыя, змяшчалі ў кіпячы, злёгку пасолены воцат. Калі яны закіпалі, іх вылівалі разам з воцатам у медную, добра вылуджаную пасудзіну і астаўлялі на суткі. Калі з грыбоў сыходзіла слізь, іх прамывалі ў гэтым жа воцаце, працэджвалі праз рэшата і складвалі ў шкляныя слоікі або паліваныя гаршкі шапкамі ўверх. Пасля зноў залівалі астуджаным воцатам, што кіпеў з вострымі прыправамі, затым – алеем, абвязвалі посуд пузыром і трымалі ў халодным сухім месцы. Сярод розных спосабаў марынавання рыжыкаў найбольш просты наступны: ачышчаныя і выцертыя рыжыкі скласці ў гаршчочкі так, як яны растуць, і заліць гарачым воцатам, які гатаваўся з гваздзікай, карыцай, лаўровым лістом, простым і англійскім перцам, а таксама турэцкім і сухім экстрагонам.

У структуры харчавання прывілеяваных саслоўяў значную вагу займалі мяса і мясныя стравы. Найбольш часта ўжывалася свініна. Акрамя свініны ў ежу выкарыстоўвалася авечае мяса, мяса буйной рагатай жывёлы і хатняй птушкі. Пэўная частка мяса здабывалася падчас шматлікіх паляванняў, бо шляхта вельмі любіла ладзіць аблавы на лясных звяроў і птушак. Мяса нарыхтоўвалі ў запас шляхам яго засолкі, а таксама вэндзілі ў спецыяльных памяшканнях, якія называліся «вяндлярнямі». Аўтарка «Літоўскай гаспадыні» прыводзіць шэраг парад па захоўванні вяндліны і саленні розных відаў мяса. Так, для засолкі мяса выкарыстоўвалі маленькія дубовыя скрыні, каб хутка расходавалася мяса, бо калі паветра трапляла ўнутр, яно хутка псавалася. Скрыні павінны былі быць зроблены найлепшым чынам, бо калі выцякаў расол, салёная ялавічына прапа-

дала. Перш чым класці мяса, пасудзіну неабходна было выпарыць і вымачыць. Пасоленую ялавічыну складвалі шчыльна ў скрыню, дно якой пасыпалі соллю. Затым скрыню зачынялі, асмольвалі як мага больш старанна, каб паветра не трапляла ўнутр. Трымалі ў даволі цёплым месцы дзень ці два, пакуль соль раставала і насычала мяса, а потым выносілі ў лядоўню. Два разы на тыдзень скрыню пераварочвалі ўверх дном, каб расол наскрозь і ўсюды насычаў ялавічыну. Пасля трох тыдняў яе ставілі на лёд. Свіное сала салілі і трымалі ў якой-небудзь пасудзіне васямнаццаць дзён. Пасля даставалі, закручвалі ў сена, высушанае на печы, і складвалі ў скрыню, дно якой таксама было заслана сенам. Кожны рад яшчэ перакладалі сенам, каб не было пустых месцаў, у якія магло трапіць паветра. На працягу лета скрыню аглядалі некалькі разоў. Заўважыўшы на сале вільгаць, старанна яго выціралі, прасушвалі на ветры, а потым зноў перакладвалі свежым сухім сенам. Скрыню шчыльна закрывалі, ставілі ў халоднае і вельмі сухое памяшканне.

Вэндзілі звычайна свіныя шынкі, гэта значыць заднія і пярэднія лапаткі, на якіх пакідалі скуру. Разабраныя шынкі і іншыя часткі свіной тушы, прызначаныя для вэнджання, націралі соллю з салетрай і пакідалі ляжаць на стале або на драўлянай дошцы, каб яны астылі. Затым складвалі ў драўляную скрыню, дно якой пасыпалі соллю і вострымі прыправамі. Кожны слой мяса перасыпаўся соллю. Кавалкі мяса ў скрыні ўкладвалі шчыльна, каб у пустыя месцы не трапіла паветра. Калі ж шчыльна ўкласці не атрымлівалася, то пустыя месцы запаўнялі кавалкамі сала. Запоўненую мясам скрыню зверху засыпалі тоўстым слоем солі і прыціскалі грузам. Яе трымалі ў цёплым месцы некалькі дзён, каб мяса пераняло соль, потым скрыню зноў забівалі накрыўкай, асмальвалі па ўсіх шчылінах і захоўвалі ў марозным памяшканні. У сакавіку мяса вымалі са скрыні, абсыпалі пшанічным вотруб’ем і вешалі на два ці тры дні, каб абсохла ад вільгаці, а затым вэндзілі. Мяса, што захоўвалася такім спосабам, зусім не трацілa свежасці. Вэндзілі яго на цёплым дыме, бо ад гарачага мяса магло сапсавацца. Пры вэнджанні пажадана было рабіць перапынкі: спачатку вэндзілі адну-дзве гадзіны на лёгкім дыме, праз тры дні працэс рабілі больш працяглым, перапыняючы яго толькі на ноч. Вэнджанне пажадана было пачынаць у цёплае надвор’е, трэба было берагчы свініну ад усякай вільгаці тыдні тры.

Прыгатаванню шынак надавалася вялікая ўвага. Спачатку ў іх падымалі верхнюю скурку і шпігавалі гваздзікай, выкладвалі лаўровым лістом, а потым апускалі скуру, аблеплівалі шынку з усіх бакоў хлебным цестам і ставілі ў печ. Калі хлеб спякаўся, шынку вымалі з печы і адразу абломлівалі хлебную абалонку. Шынкі з маладых парсюкоў толькі варылі

ў вадзе. Самая смачная шынка – цёплая. Этнаграфічныя матэрыялы сведчаць, што гатавалі таксама сырыя і добра закопчаныя шынкі.

Добра захоўвалася свініна ў кумпяках. Кумпякі – гэта свіныя лапаткі, з якіх знялі скуру. Некаторыя гаспадары з лапатак вымалі косткі. Найчасцей выкарыстоўвалі цэлыя кумпякі. Іх таксама салілі, вэндзілі і захоўвалі цэлы год, як і шынкі. Асабліва смачнымі былі свіныя каўбасы. Мяркуючы па значных запасах каўбас у кладавых памешчыкаў, можна лічыць, што яны былі вельмі распаўсюджанай ежай. Каўбасы прадаваліся ў гарадах і мястэчках: «Таму ж пану лаўніку купілі ў дарогу каўбас колцаў пяць» (ІЮМ, VII, 1690, с. 44). У асяроддзі шляхты, па звестках «Літоўскай гаспадыні», спажывалі каўбасу літоўскую, італьянскую, венскую, для хуткага ўжывання, для працяглага захоўвання, гаспадарскую, для вэнджання і інш. Так, напрыклад, каўбасу літоўскую гатавалі са свінога мяса, ялавічыны і дзічыны. З дзічыны пажадана было выкарыстоўваць мяса лася ці сарны. Дабаўлялі прыправы: перац, соль, гваздзіку, маяран, лаўровы ліст, салетру – і ўлівалі конаўку спірту.

Гатавалі кішкі з гусінымі пячонкамі. Дзеля гэтага ў ступцы расціралі пячонкі, крышылі булкі, улівалі паўшклянкі густой смятаны. Дабаўлялі мускатнага арэха, маярану, чвэрць фунта ракавага масла, конаўку чырвонага віна, смажанай цыбулі, чатыры жаўткі. Масу размешвалі і напаўнялі ёю кішкі, перавязваючы іх кожныя чатыры цалі. Кішкі варылі перш у булёне, а потым, абмыўшы ў халоднай вадзе, смажылі.

Гатавалі рабчыкаў для доўгага захоўвання: аскубаных і выпатрашаных птушак начынялі фаршам з працёртай булкі і сала, куды дабаўлялі яйкі, перац і соль. Іх трохі запякалі ў печы, астуджвалі, абмаквалі ў растопленым масле. Гэтым жа маслам залівалі дно скрыні, добра асмаленай звонку. Калі масла застывала, рабчыкаў шчыльна ўкладвалі адзін каля аднаго, зноў залівалі маслам, і калі яно застывала, клалі яшчэ адзін рад птушак. Так рабілі і далей, аддзяляючы рады маслам. Зверху яго налівалі не меней чым на два пальцы. Потым скрыню забівалі накрыўкай, смалілі звонку і ставілі на лёд. Такім жа спосабам нарыхтоўвалі ў запас бакасаў. Іх яшчэ марынавалі на зіму. Перапёлкі, амялушкі, дразды-рабіннікі захоўваліся так, як і рабчыкі, толькі з іх грудныя косткі вымалі разам з вантробамі праз спіну.

Захоўвалі мяса ў расоле: яно тады зберагала ўсе якасці свежага і нават было больш крохкім. Добра было трымаць мяса ў кіслым піве ці пракіслай сыроватцы, а таксама ў кіслым малацэ. Але ў гарачае надвор’е яго неабходна мяняць кожныя тры дні. Яшчэ мяса перасыпалі просам, вотруб’ем, перакладвалі крапівой ці ўкручвалі ў палатно і засыпалі тоўстым слоем попелу. Не зусім свежую цяляціну перад прыгатаваннем замочвалі на некалькі дзён у сыроватцы, ад чаго яна рабілася белай і крохкай.

Значную колькасць мяса здабывалі на паляванні. Аблавы і паляванні на лясных звяроў і птушак былі любімым заняткам знаці. У беларускіх лясах вялося шмат звяроў, мяса якіх лічылася далікатэсам на княжацкіх пірах. У Баркулабаўскім летапісе пад 1585 г. гаворыцца: «У Пост Піліпаў у пушчы Сідараўскай яго міласць князь Саламарэцкі пабіў ласёў дзесяць вялікіх, а вепраў дзікіх вялікіх восем» (ПСРЛ, т. 32, с. 176). У канцы XVIII – першай палове XIX ст. шляхта любіла наладжваць вялікія паляванні, пасля якіх ладзілася пышная трапеза з вялікай колькасцю самых розных страў і напояў. Вось што ў сваіх мемуарах пісаў Л. Патоцкі: «Ловы доўжыліся цэлы тыдзень. Зверыны рознага гатунку было набіта без ліку. А штовечар уся грамада весела засядала за сталы, што ўгіналіся пад цяжарам сярэбраных паўміскаў, перапоўненых разнастайнымі стравамі, і лішне дадаваць, што елі па-паляўніцку, а пілі па-радзівілаўску. Калі апаражнялі цэлыя палкі пастаўленых на сталах бутэлек, у сталовую залу ўцягвалі бочку на колах, акаваную сярэбранымі абручамі. А як толькі венгерскае з яе куфлямі вычэрпвалі да дна, за першаю выязджала другая і трэцяя бочка. Да таго часу, пакуль поле бітвы не было ўслана трупамі» [224, с. 173–174].

На шляхецкім стале можна было часта бачыць бігас, або бігус, які гатавалі з квашанай або свежай капусты, тушанай з цыбуляй, агуркамі, бабовым лістом, грыбамі і кавалачкамі свініны, цяляціны, ялавічыны і інш. На Беларусі бігас атрымаў шырокае распаўсюджанне з XVIII ст. У паэме «Пан Тадэвуш» А. Міцкевіч называе гэту страву «славуты бігас – першынец прысмакаў». Аўтар цудоўна апісвае тэхналогію яго прыгатавання:

У кацельцах тушылі бігос. Але выказаць трудна
Дзіўны яго колер і смак, а як пахне ён цудна;
Бо слоў толькі гукі пачуе і рыфмаў змяненне,
А іхняга зместу мяшчанскі трыбух не ўцяме.
Цаніць, каб належна літоўскія песні і стравы,
Здароўе трэ мець, жыць на вёсцы й вяртацца з аблавы.
А й так без прыправаў бігос то важнецкая страва,
Дабраць усё і добра згатовіць нялёгкая справа.
Бярэцца для гэтага сечана кісла капуста,
Сама, як той кажа, у рот яна лезе, як клуста:
Закрыта ў катле, яна ў вогкім нутры абымае
Найлепшага мяса кускі, да сябе прытуляе;
А пражыцца так, каб агонь з яе выціснуў клёку
Найболей, аж пырснецца варам з начыння ад соку
І ўкола паветра прасыце сваім араматам.

У структуры харчавання прывілеяваных саслоўяў важнае месца займалі малочныя прадукты, асабліва масла і сыры. Прыгатаванае масла пасля прамывання салілі, шчыльна ўкладвалі ў пасудзіну, каб не за-

сталося месца для паветра. Дно посуду, у які складвалі масла, пасыпалі соллю, зверху на масла лілі на два пальцы пасоленай вады. Захоўвалі масла звычайна ў кадзях, зробленых з дубу, клёну ці вольхі, а таксама ў паліваных і каменных гаршках. Кадзі, зробленыя са смалістых парод дрэў, не выкарыстоўваліся, бо яны надавалі маслу свой пах. Посуд з маслам захоўвалі ў халодным склепе, лядоўні, каморы і нават свіране. Зімовае масла на выгляд было звычайна непрыгожае і мела колер белага тлушчу. Таму для надання яму жаўтаватага колеру некаторыя гаспадыні ўлівалі ў смятану, што пойдзе на масла, трохі соку з морквы ці з кветак наготак.

Масла, прыгатаванае па ўсіх правілах, захоўвалася два ці тры гады і не псавалася. У хатніх умовах пры натуральным вядзенні гаспадаркі гэта было вельмі важна, бо «хто так, як мы, ліцвіны, зведаў недахоп масла пасля памору скаціны ў 1844 годзе і хто прадбачлівы, той не ўпусціць магчымасці запасціся ім на некалькі гадоў» [148, с. 38].

У асяроддзі беларускай шляхты ведалі спосабы прыгатавання салодкага тлустага сыру; салодкага сыру, падфарбаванага малінай; сметанковага сыру, без агню адтопленага; швейцарскага сыру і г. д. Арыгінальнай з’яўляецца тэхналогія прыгатавання сметанковага сыру без адтоплівання ў печы. Для яго прыгатавання свежую смятану злівалі ў новую шчыльна сатканую сурвэтку, завязвалі і клалі ў ямку, выкапаную ў чорнай непясчанай глебе на паўлокця глыбінёй. Зверху накрывалі згорнутым удвая палатном, каб зямля не насыпалася ўсярэдзіну. Потым ямку засыпалі зямлёй, моцна прыціскалі і тапталі нагамі, а зверху клалі каменне. Праз суткі асцярожна даставалі сыр, каб не зламаць яго і не забрудзіць зямлёй [148, с. 242]. Яго звычайна ўжывалі адразу пасля прыгатавання, таму што ён хутка псуецца і гарчыць.

На Міншчыне рабілі тлустыя сыры, дзеля чаго з малака нават не здымалі смятану або, наадварот, у малако дадавалі смятану. На Палессі для больш працяглага захоўвання сыр змяшчалі ў закіпеўшае малако, мяшалі яго, а потым зноў клалі пад камень (Беларусь. 1994. № 8. С. 27). Прыгатаваныя тым ці іншым спосабам сыры сушылі ўлетку на вольным паветры ў цяні, а зімой – у цёплым пакоі. Як толькі на сырах з’яўлялася цвіль, яе здымалі і абмывалі сыр вадой. Сушылі сыры ў кошыках ці накрывалі густой сеткай ад насякомых. Некаторыя захоўвалі высушаныя сыры ў аўсянай саломе або ў сухім жыце пасля абмалоту. Калі сыры пакрываліся вільгаццю, іх адмывалі сыроваткай, моцна салілі і старанна высушвалі на паветры. У час посту сыры рыхтавалі ў запас: іх складвалі ў бочку і залівалі растопленым маслам (так званая масленіца). Пры выкарыстанні ў ежу іх смажылі на масле, бралі з сабой на працу, у дарогу. Яны забяспечвалі чалавечы арганізм неабходнымі калорыямі і былі вельмі карысным прадуктам харчавання. Існуе думка, што славяне

вельмі позна пазнаёміліся з вытворчасцю сыру. Але пісьмовыя крыніцы абвяргаюць гэта. Яшчэ ў часы язычніцтва славяне ахвяравалі сыр ідалам і, як і малако, елі яго ў час сямейных свят. Аб тым, што славяне былі знаёмыя з сырам намнога раней, піша і вядомы чэшскі славіст Л. Нідэрле: «Неабходна таксама прызнаць, што славяне зналі і шырока ўжывалі ў ежу малако, салодкае і скіслае, гэта значыць тварог і сыр, аб чым, незалежна ад іх паходжання, сведчыць старажытны і агульнаславянскі характар гэтых слоў» [203, с. 158]. Агульнавядомы таксама факт, што германцам славяне плацілі дань сырам. Такім чынам, сыр вядомы ўсходнім славянам вельмі рана. Іншая справа, што ён не карыстаўся ў іх вялікай папулярнасцю, таму што асноўнае месца ў харчовым рацыёне ўсё ж займалі прадукты земляробства.

На тэрыторыі Беларусі сыр упамінаецца ў многіх старажытных актах і інвентарах. Так, напрыклад, на сялянскім стале ён з'яўляецца на святы, таму што большая частка гэтага прадукту ішла на выплату дані і на продаж: «...а з каждага дыму... па сыру аднаму, або па грошы два...». Затое амаль ва ўсіх інвентарах ёсць звесткі аб вялікіх запасах сыроў у кладовых феадальных маёнткаў. «Сыроў якубоўскіх – 25, сыроў круглых – 12, сыроў смаргонскіх – 40», – паведамляецца ў інвентары маёнтка Смаргонь [170].

Вялікае распаўсюджанне сыраробства атрымала ў XIX ст. У гэты перыяд на тэрыторыі Беларусі вядома прыгатаванне мноства гатункаў сыроў: ад «простага мясцовага» да «зялёнага». Вельмі часта гаспадыні ўносілі свае адметнасці ў тэхналогію іх прыгатавання, што садзейнічала паляпшэнню іх якасных характарыстык. Вядомы выпадкі, калі сычужныя сыры, прыгатаваныя беларускімі гаспадынямі-шляхцянкамі, захоўваліся ў жыце на працягу двух гадоў і не гублялі выдатных смакавых якасцей.

У харчаванні розных саслоўяў важнае месца займала рыба. Асабліва актыўна яе ўжывалі падчас шматлікіх пастоў. З раёнаў, дзе рыбалоўства займала значнае месца ў гаспадарцы, вылучаюцца Палессе і паўночназаходняя частка Паазер'я [43, с. 19]. У некаторых маёнтках было арганізавана штучнае развядзенне рыбы на продаж. Найбольш буйныя рыбныя гаспадаркі знаходзіліся ў маёнтку Альба князя Радзівіла ў Мінскай губерні (спецыялізавалася на развядзенні фарэлі і карпаў) і ў маёнку Пескі памешчыка Паслаўскага (разводзіла карпаў). Некаторыя памешчыкі мелі спецыяльных людзей, якія лавілі рыбу для патрэб двара. Рыбу ўжывалі ў свежым выглядзе (смажылі, варылі), а таксама нарыхтоўвалі ў запас (сушылі, вэндзілі, вялілі, салілі).

Для салення рыбы выкарыстоўвалі новыя дубовыя кадаўбцы. У іх складвалі рыбу, ачышчаную і выпатрашаную, выцертую анучкаю ад крыві і вільгаці, але не мытую. Кожную рыбіну разразалі ўдоўж на дзве

часткі і перасыпалі пражанай соллю, закрывалі, асмольвалі і ставілі ў халоднае і сухое месца. Кадаўбцы перыядычна пераварочвалі з боку на бок, каб расол раўнамерна насычаў рыбу. Такую рыбу можна было захоўваць паўгода. Звычайна для засолкі рыбы выкарыстоўвалі невялікія кадаўбцы, бо ў пачатых рыба потым амаль адразу псуецца. Калі не ўдавалася яе хутка скарыстаць, то частку вывешвалі ў цяні, а потым вэндзілі ў дыме [148, с. 136].

Тэхналогія вэнджання ўключае некалькі этапаў – падрыхтоўчы (рыбу разразалі ўздоўж, салілі, перасыпаючы кожны слой жменяй солі, ставілі ў халоднае месца, праз 3–4 дні расцягвалі на лучынах, праветрывалі 1–2 дні) і непасрэдна вэнджанне (кожную рыбіну, укруціўшы ў паперу так, каб даходзіў дым, вешалі для вэнджання ў халодным дыме ў вяндлярні ці коміне). Лічылася, чым больш тлустая рыба, тым смачнейшая яна будзе вэнджаная. Самую вялікую рыбіну завэнджвалі прыкладна за два тыдні. Калі пры гатаванні страў здаралася, што рыба вельмі салёная, то яе вымочвалі ў цёплай вадзе, а потым у гарачым малацэ [148, с. 136]. Вяленне рыбы ажыццяўлялася як на сонцы, так і на саломе ў печы. Так, напрыклад, злоўленых шчупакоў ачышчалі, разразалі ўдоўж, перасыпалі соллю ў пасудзіне і трымалі тры дні ў халодным месцы. Потым расцягвалі на лучынах і вешалі парамі на вольным паветры на сонцы. Калі шчупакі зусім перасохнуць, захоўвалі іх заўсёды ў падвешаным стане пад дахам, дзе было суха і халаднавата. Такія шчупакі ўжываліся ў ежу звычайна ў час посту, калі не было свежай рыбы. Часцей за ўсё іх варылі. Але самымі смачнымі яны былі тады, калі іх адбівалі з усіх бакоў і залівалі алеем ці растопленым маслам [148, с. 141].

З ракаў у посныя і скаромныя дні гатавалі суп. У першым выпадку выкарыстоўвалі булён з набору карэнняў, а ў другім – мясны ці курыны. Капу ракаў (30 штук) варылі ў пасоленай вадзе з кропам. Калі ракі астывалі, выбіралі ракавыя шыйкі і патрэбную колькасць панцыраў. Астатнія панцыры і ножкі неабходна спаласнуць і расцерці ў ступцы да аднароднай масы, дадаўшы сталовую лыжку масла, і зноў расцерці. Гэту масу змяшчалі ў невялікую каструлю і на слабым агні варылі да той пары, пакуль маса не набывала чырвоны колер. Тады яе выкладвалі на сурвэтку і адціскалі, змешвалі з мукой, паджарвалі, разбаўлялі булёнам, дабаўлялі смятану і перад падачай на стол яшчэ раз кіпяцілі. Важнай часткай супу з'яўляюцца напоўненыя фаршам панцыры. Іх гатавалі наступным чынам: адвараныя ракавыя шыйкі дробна секлі, змешвалі са сталовай лыжкай масла, некалькімі расцёртымі сухарыкамі, здробненымі пятрушкай і кропам, яйкам. Калі маса станавілася дастаткова густой, ёю запаўнялі скарлупы і адварвалі асобна ў булёне ці вадзе, а перад падачай клалі ў супніцу. Суп таксама запраўлялі зялёным кропам і долькамі лімона [87, с. 29].

Селядцоў захоўвалі наступным чынам: вымочвалі ад солі, залівалі кіпячым з перцам і лаўровым лістом півам, дадавалі алею, абвязвалі пузыром посуд і змяшчалі яго ў сухое і халоднае месца. Селядцы марынавалі і вэндзілі. Селядцовы расол захоўвалі ў закаркаваных бутэльках і выкарыстоўвалі замест анчоусаў для запраўкі соусаў. З ракаў рабілі ракавае масла, якое ўжывалася для запраўкі супоў і соусаў. Вугроў вэндзілі на працягу чатырох-пяці дзён. Калі ж іх салілі, то пасыпалі крыху перцам, лаўровым лістом і сухім эстрагонам. Вугры доўга захоўваюцца жывымі ў пасудзіне са свежай травой і глебай [148, с. 140].

Калі гарэлку настойвалі на тых частках расліны (ягады, зерне, насенне, лісце, карэнне, плады), якія валодалі характэрным водарам, то атрымлівалі настойкі. Для змякчэння і збалансавання смаку ў настойкі дадавалі цукар. Шырокае распаўсюджанне настойкі атрымалі сярод заможных слаёў насельніцтва ў XVIII – XIX стст. У «Літоўскай гаспадыні» прыводзяцца рэцэптуры настоек. Напрыклад, для прыгатавання малінаўкі чыстыя свежыя ягады ўсыпалі ў бутэльку. Залівалі тройчы перагнаным спіртам так, каб ён пакрыў ягады, і ставілі на сонцы. Праз два-тры дні спірт злівалі і дадавалі на кожны яго гарнец кварту вады і 1,5 кварты цукру. Мятную настойвалі на сухой мяце, аераўку – на аеры. Гатавалі кмінавую, кававую, кардамонавую, крываўнікавую і іншыя настойкі [148, с. 224–226].

Апрача настойкі з гарэлкі або спірту рабілі наліўкі. Характэрнай прыкметай налівак з'яўляецца высокая ступень утрымання ў іх экстраактыўных рэчываў (соку ягад, садавіны). Моцнасць у іх толькі знешняя прыкмета, таму што смак, пах, кансістэнцыя напою вызначаюцца выключна экстраактыўнымі рэчывамі [236, с. 117]. П. Баброўскі адзначаў, што на Гродзеншчыне гаспадыні славяцца ўменнем вырабляць шматлікія наліўкі: вішнёвую, з парэчак, садавіны, налівачны лікёр і інш.

У «Літоўскай кухарцы» В. Завадская дае рэцэптуру прыгатавання некаторых налівак. Самай смачнай была вішнёвая. Для яе прыгатавання 16 кг вішні таўклі з костачкамі, змешвалі з 0,5 вядра спірту ці добрай гарэлкі, перакладвалі ў слоікі і ставілі на тры дні на сонцы, абвязаўшы палатном. Затым адціскалі праз палатно і ўсыпалі 4 кг цукру. Калі растворыцца, некалькі разоў кіпяцілі, астуджвалі і разлівалі ў бутэлькі. Захоўвалі наліўкі ў пограбе [87, с. 406]. Гатавалі наліўку з агрэсту. Сярод напояў таксама ўпамінаюцца ліманад, аранжад, мазагран, аршад,順uншавая эсэнцыя і інш. [87, с. 406].

А. С. Дэмбавецкі, характарызуючы кухню шляхты, адзначаў, што хлеб у яе значна лепшы за сялянскі, з добрай, прасеянай мукі і лепшай якасці выпечкі. «Стравы больш разнастайныя, чым у сялян: звычайна – капуста з вяндлінаю або суп (крупнік) з мясам ці хатняй птушкай, розныя стравы з малака, сыру і смятаны (сырнікі, ватрушкі, калдуны і

інш.), каша з грэцкіх, ячменных або прасяных круп з малаком або маслам. У святочныя дні, акрамя таго, бывае смажаніна з бараніны, парасяці ці птушкі. У посныя дні: салёная або свежая рыба ў розных відах, клёцкі з цыбуляй, канапляным алеем ці макам і мёдам і інш. Некаторыя нават п'юць чай. Ежа гатуецца акуратна і добра, і стол наогул здаровы і сытны», – адзначае даследчык [77, с. 606].

Апісваючы ежу мяшчан, А. С. Дэмбавецкі звяртае ўвагу на высокую якасць чорнага хлеба, на ўжыванне белага хлеба высокага гатунку на святы, які замешвалі на малацэ. Мяшчане па-майстэрску пяклі абаранкі як для сябе, так і на продаж. Асаблівай папулярнасцю ў іх карысталіся тонкія сухія «архірэйскія» абаранкі. Даследчык пералічвае наступныя стравы мяшчанскай кухні: боршч з вяндлінаю, салам ці мясам; суп (крупеня) з мясам ці хатняю птушкаю; лапша (вермішэль) з малаком ці мясам; каша з грэцкіх, ячменных ці прасяных круп з малаком ці маслам. У святочныя дні мяшчане гатавалі халоднае з ног вала ці свінні (студзень), смажаніну з парасяці ці птушкі, бабку і хрушчы, а ў посныя дні – свежую, салёную, вараную і смажаную рыбу, лапшу з грыбамі і алеем, клёцкі з цыбуляй, канапляным алеем або макам. Многія мелі самавар і пілі чай [77, с. 614].

У XVIII ст. шляхта прытрымлівалася выпрацаванага застольнага рытуалу. Тосты прамаўлялі ў адпаведнасці са строгай чарговасцю. Вось як аб гэтым піша ў сваіх мемуарах Кітовіч: «Спачатку гаспадар, з'еўшы кавалак мяса, наліваў у маленькі кілішак віна і піў ім "здароўе" ўсіх, хто сядзеў за сталом – пачынаючы ад самых паважаных і канчаючы астатнімі. Называючы кожную значную асобу, прытыкаў да вуснаў і адымаў кілішак. Скончыўшы ж са знакамітымі, астатніх застольнікаў называў аднаго за другім па прозвішчы або агульным: "Васпана здароўе"; калі каго не ведаў, скіроўваў позірк толькі на яго, не прытыкаў да губ кілішка, толькі трымаў яго ў руцэ; назваўшы ж апошняга, лыкнуў крыху або да дна піў, калі яму падабалася, і ставіў кілішак» [336, с. 438–439]. Калі гаспадар піў чыё «здароўе», той браў свой кілішак і адказваў тым жа. «Таму калі разам усе адны другіх здароўе пілі, рабіўся шум, да касцельнага падобны, калі людзі ўслед за плябанам разам спавядаюцца, так што адзін другога не чуў і не разумеў. Ані таксама хто зважаў на тое, ці быў названы ў гэтай літаніі, ці не быў, хіба хто гучна гаркнуў яго імя, тады даводзілася кланяцца».

Калі прыносілі гарачую страву, гаспадар браў вялікі келіх, напаўняў яго, стоячы піў «здароўе» самага знакамітага госця і перадаваў яму посуд. Той прымаў «здароўе» і адказваў сваім тостам. Такім чынам перабіралі ўсіх прысутных гасцей. За кожным тостам гучалі трубы, барабаны і гарматныя выстралы, а ўсё застолле дружна ўставала. «І была ў гэтым уставанні і сяданні такая цяжкасць, што іншыя слабелі, яшчэ не напіўшыся». Хто

не хацеў п'янець, выліваў кілішак у талерку або пад стол. Але слугі з бутэлькамі стаялі ззаду і нават сядзелі з імі пад сталом. Кілішкі тут жа напаўняліся, а баляванне працягвалася да глыбокай ночы. Пілі «агла-блёвае», «адыходнае», «страмянное». Усе гэтыя «развітальныя» кілішкі піліся «пад прымусам ці прынукай».

Тыя госці, якія «добрасумленна» пілі, заставаліся начаваць за сталом або пад сталом, некаторыя валіліся з ног у сенцах. «Гаспадар задаволена лічыў, што пачастунак дасягнуў мэты, калі назаўтра даведваўся ад слуг, што ніводзін з гасцей не адышоў цвярозы; як адзін, перакуліўшыся, усю лесвіцу – клубком коцячыся – перамераў; як другога аднеслі на пасцель, нібы нежывога; як той збіў сабе аб сцяну галаву; як тыя, пасварыўшыся, морды сабе панабілі; як урэшце той ягомасць, пахіснуўшыся, упаў у балота і да таго зуб сабе аб камень выбіў» [336, с. 443]. На другі дзень гаспадар збіраў усіх пацярпелых, «лячыў» іх, і ўсё пачыналася ізноў.

Асабліва пышныя балі, па звестках Ахоцкага, праводзіліся ў Гродне ў апошнія гады існавання Рэчы Паспалітай. Тут пілі з жаночых туфляў або з вялізных кулявак, а пусты посуд білі аб падлогу або аб сваю ж галаву.

Важнай часткай баўлення вольнага часу ў шляхты было гасцяванне і баляванне. Існаваў культ госця. У шляхціца, зазначаў Жавускі, «ледзь сэрца не выскоквала з радасці», калі ён бачыў пыл на дарозе. Гасцей чакалі, сілай заварочвалі ў дом, віталі доўгімі прамовамі, а потым днямі не адпускалі – здымалі і хавалі колы, спойвалі фурмана [156, с. 197].

Перад запустамі прадстаўнікі шляхты ладзілі кулігі, удзельнікі якіх рабілі вялікія спусташэнні. Вось як апісвае кулігі Кітовіч: «Ніжэйшай заможнасці шляхта праводзіла кулігі. Яны выглядалі прыкладна так: два або тры суседы дамаўляліся паміж сабой, бралі з сабой жонак, дачок, сыноў, слуг – усіх дарослых, што былі ў доме, пакідалі ў ім толькі малых дзяцей пад наглядам якіх двух чалавек, мужчыны і жанчыны. Самі ж, напакаваўшыся ў санкі, калі ж саннай дарогі не было – у каляскі, карэты, вазочкі, а таксама на ездавых коней, як хто мог, кіраваліся да бліжэйшага суседа, які ані прасіў іх, ані папярэджваўся (бо мог скрыцца ці з'ехаць з хаты). Там, застаўшы яго знячэўку, загадвалі даваць ім есці, піць, коням і людзям, без ніякай цырымоніі – як салдаты ў час збору падаткаў. Да таго часу ў яго дэбашырылі, пакуль не апаражнілі ў яго склеп, камору, свіран. Калі ж ужо выелі і выпілі ўсё, што было, бралі таго небараку з сабой з цэлай яго сям'ёй і цягнуліся да іншага суседа, якому рабілі такое ж спусташэнне, затым ехалі далей, пакуль не даходзіла чарга да тых, хто пачаў куліг. Але ў іх дамах кампанія не доўга весялілася, бо ўжо стамілася дэбошамі ў іншых, больш багатых дамах, да таго ж незаможныя ініцыятары кулігаў, звычайна п'яніцы, не мелі ні запасаў спіртнога, ні залежаў у каморы» [336, с. 536].

Шляхта часта збіралася на баляванні. Сямейнае (хрэсьбіны, вяселле), ці рэлігійнае святы, абранне на нейкую пасаду, імяніны гаспадара ці членаў сям'і – вось далёка няпоўны прыклад нагод, дзеля якіх ладзіліся пышныя ўрачыстасці. Асноўнай часткай кожнага гасцявання было застолле. На яго траціліся вялікія грошы, бо кожны шляхціц імкнуўся пераўзысці сваіх суседзяў па колькасці і якасці выпітага і з'едзенага. Абжорства лічылася ў шляхты добрым тонам. Ладзіліся нават спаборніцтвы, хто больш з'есць. Пасля застолля доўга хварэлі. У сваім дзённіку мінскі ваявода Завіша піша: «У час таго вяселля, сапсаваўшы страўнік, я прапакутаваў пяць дзён». Пане Каханку «ад празмернай колькасці вустрыц» таксама часта хварэў, пасылаў у такіх выпадках за доктарам у Вільню. Асабліва аб'ядалася шляхта, калі ў Рэчы Паспалітай панавала саксонская дынастыя. Пасля, пры Станіславе Аўгусце, застолле стала больш стрыманым: шляхта пачала думаць пра «вытанчаную лінію фігуры» [156, с. 241].

Шляхецкая кухня, у адрозненне ад сялянскай, больш залежала ад прывазных з-за мяжы тавараў. Як адзначаў Адам Мальдзіс: «З магаметанскага Усходу тут перанялі звычай есці розныя слодычы ("марцыпаны"), стравы з рысу і кукурузы. З Італіі прыйшла "мода на салат і макарону", з Саксоніі і Прусіі – на бульбу, фасоль, швейцарскі сыр, з Англіі – на чай і ром. З Расіі для шляхты завозілася ікра, сушаная рыба, з Рыгі – селядцы. У канцы стагоддзя ўзрос уплыў французскай кухні, ад якой былі запазычаны "цесты, фаршыраваныя мясам і гароднінай, розныя рагу і фрыкасе". І наколькі можна меркаваць з мемуарнай літаратуры, беларуская шляхецкая кухня мела ў XVIII стагоддзі адметныя рысы» [156, с. 241].

Сярод адметнасцей неабходна адзначыць празмерную тлустасць страў. Елі многа мяса, дзічы, масла, розных відаў тлушчу. З маслам, па сведчанні мемуарыстаў, ужывалі нават гарэлку і чай. Характэрнай асаблівасцю шляхецкай кухні было ўжыванне ў вялікай колькасці салодкага, асабліва «салодкага цеста». Разам з цукрам, а часта замест яго ўжывалі мёд, мак, варэнне. Аўтарка «Літоўскай гаспадыні» падае вялікае мноства рэцэптаў прыгатавання розных відаў варэння, жэле, страў з мёду. Сярод іх – фаршыраваныя яблыкі ў мёдзе, грушы ў мёдзе, мармелад з шыпшыны ў мёдзе, макоўнікі, арэхі ў мёдзе і інш. Яшчэ адной з асаблівасцей кухні шляхты было выкарыстанне ў ежу прыпраў. Мясцовая шляхта лічыла прыправы прыкметай не толькі добрага тону, але і заможнасці. У ежу дабаўлялі без усякай меры соль, перац, хрэн, воцат, гарчыцу, мускатны арэх, імбір, шафран. Замежныя падарожнікі, якія наведвалі Беларусь, былі не ў вялікім захапленні ад «пікантнасці» мясцовай кухні.

У час Барока лічылася, што акрамя насычэння арганізма ежа павінна ўразіць гасцей сваім смакам, колерам, формай, сумяшчэннем несумяшчальнага. Спалучалі салодкае і кіслае, салодкае і салёнае, салодкае

і горкае, кіслае і салодкае. На стол саджалі жывых птушак, якія ўзляталі падчас «віваты». Гасцям падаваліся цэлыя дзікі, напоўненыя ўнутры каўбасамі, індыкамі, курапаткамі, або доўгія шчупакі, «засмажаныя ў галаве, звараныя ў сярэдзіне і печаныя ў хвасце». Заўсёды сенсацыяй застолля быў «цэлы» каплун, засаджаны ў «бутлік», дзеля чаго з каплуна здымалі скуру, запіхвалі яе ў бутэльку, напаўнялі праз лейку малаком і яечнымі жаўткамі, а затым усё разам варылі ў кіпені [156, с. 241–242]. Свінінай фаршыравалі рыбу, свіней – індычацінай, індыкоў – рыбай. Кітовіч піша, што птаству «выкрыўлялі дзівачна ногі, крылы, галовы, рабілі фігуры, да стварэння божага не падобныя, і такія стравы лічыліся самымі моднымі і густоўнымі».

У сваіх мемуарах Кітовіч падрабязна і з добрым веданнем справы апісаў шляхецкую кухню: «На пачатку панавання Аўгуста III, калі яшчэ пераважаў старасвецкі звычай, не было занадта вытанчаных страў. Расол, боршч, смажаніна, тушаная капуста з кавалкамі рознага мяса, каўбасы і саланіны – называлася яна гультайскім бігасам; затым – гусяціна, вараная са смятанай і з дробна парэзанымі сушанымі грыбамі, пярловай кашай засыпаная; чорная гусь, якую ў меншых паноў рыхтавалі так: кухар паліў на вуглі вехаць саломы, выцегнутай, калі не было чыстай, у поспеху з ботаў, дабаўляў да гэтага лыжку або больш свежага мёду, даліваў да ўсяго паводле патрэбы якога моцнага воцату, мяшаў з той спаленай саломай, засыпаў перцам і імбірам – і тады гуска станавілася чорнай; гэту страву вельмі любілі і падавалі ў час самых пышных банкетаў» [336, с. 422–423].

На першае, як правіла, падаваўся боршч літоўскі, які гатавалі або з адных буракоў, або «з каплунамі ці з іншымі прыправамі – з яйкам, смятанай, просам». Такім баршчом, лічылі, можна было лячыцца ад гарачкі і прагнаць смагу пасля перапою. Часта варылі расол, грыбную поліўку. У канцы стагоддзя з'явіліся булёны [156, с. 243]. На другое гатавалі розныя віды мяса – варанае, смажанае, печанае, тушанае. На стол ставілі дзве або тры велізарныя міскі з пірамідамі, укладзенымі з рознай смажаніны, – іх уносілі двое гайдукоў, бо адзін не ўзняў бы. У нізе той піраміды былі два вялікія кавалкі засмажанай ялавічыны, на іх ляжалі чвэрткі цяляціны, затым – бараніна. Потым – індыкі, гусі, каплуны, курчаты, курапаткі, бакасы – чым вышэй, тым меншае птаства. З тых пірамід, а таксама міс і паўміскаў госці, больш здатныя да рэзання, бралі па просьбе гаспадара смажаніну, рэзалі, частавалі ўсіх навокал і, не забыўшыся пакінуць сабе самы лепшы кавалак, абыходзілі ўсіх і самі елі [336, с. 425].

У перыяд посту на стол падавалі рыбу, бабровыя хвасты. Не грэбавалі і «брыдотай» – слімакамі, жабамі, чарапахамі, вустрыцамі, курынымі грабянцамі, прыпяканымі над свечкай. У канцы XVIII ст. пашырыўся французскі звычай рабіць фаршы [336, с. 244].

У саксонскія часы на дэсерт елі пірагі, цвёрдыя пончыкі, якімі можна было, «трапіўшы ў вока, зрабіць сіняк». Потым – «торты і французскія цесты», зробленыя на старым, «пазелянелым» масле і «жоўтым цукры». У цэнтры стала стаялі падносы з «навамоднымі цукрамі». Яны ўтваралі «доўгую галерэю, або паркавую алею, або гарадскую вуліцу – у залежнасці ад фантазіі кандытара». Па краях падносаў «у маленькіх карафінках былі розныя мокрыя варэнні: вішні, парэчкі, агрэст, слівы чорныя, слівы зялёныя, грэцкія арэхі, а пры падносах на фарфурках ставілі варэнні сухія: у цукры смажаныя грушкі, міндаль, паліваны белым цукрам, і аніс, такім жа спосабам падрыхтаваны; цукровае марожанае, гэта значыць маса з цукру, смятаны, малінавага або іншых сокаў, ад холаду зацвярдзелая і ўмелай рукой кандытара ў дыні і арбузы сфармаваная; урэшце – жэле з мяснога расолу і цукру, бісквіты, макароннікі, пернікі і свежая садавіна» [336, с. 437–438]. Садавіну ў зімовы перыяд прывозілі з поўдня, але шмат яе вырошчвалася ва ўласных аранжарэях. У сваіх мемуарах Л. Патоцкі зазначае, што аранжарэі тады былі ў Беларусі нават у «напаўразваленых дварах». З далікатэсаў у пісьмовых крыніцах упамінаюцца «гданскае малако», «яечня з віном», «ружа ў сіропе», «аер, сушаны ў цукры», «ананаснае жэле», «садавіна ў спіртавым сіропе» і інш. Так, напрыклад, для прыгатавання садавіны ў спіртавым сіропе выбіралі самыя прыгожыя персікі, абрыкосы ці слівы, апарвалі іх гарачай вадой, а потым накрывалі хвілін на дзесяць. Пасля даставалі, давалі ім абсохнуць, клалі ў гарачы сіроп, прыгатаваны з двух фунтаў цукру і паўтары шклянкі вады ў разліку на адзін фунт садавіны. Варылі на маленькім агні, каб садавіна добра разагрэлася. Затым знімалі з агню і ставілі на дваццаць чатыры гадзіны на холад, потым зноў моцна разагравалі і ахалоджвалі на працягу сутак. У трэці раз гатавалі ўжо звычайна. Калі садавіна астывала, выкладвалі на блюда. У сіроп, звараны да гушчыні, улівалі фунт спірту, перагнанага чатыры разы, старанна размешвалі, працэджвалі праз фланель у гаршкі і клалі туды адвараную садавіну. Абвязаны паперай і пузыром посуд захоўвалі ў сухім месцы [148, с. 204]. Салодкія стравы падаваліся ўпрыгожаныя вершаванымі надпісамі ў выглядзе мудрых павучанняў ці тостаў, якія прыдумвалі хатнія паэты.

На вячэру ўдзельнікам сейміка ва Ушачах былі прынесены «кручаныя зразы, розная квашаніна, некалькі вазаў з расолам і такое мноства смажанай дзічыны, што аж стол прагінаўся... Была смажаная ласіна і сарніна, галовы і кумпякі дзікоў, мядзведжыя лапы – усё гэта займала сярэдзіну велізарнага стала; на шырокіх алавяных бляхах былі ўзведзены горы з зайцоў і рознага птаства, апрача таго, на асобных рантавых місах стаялі блінцы да зразаў і да расолу. Пакаштаваўшы па чарзе старой гарэлачкі, мы пачалі выдатна закусваць, запіваючы тлустыя кавалкі цудоўным трайным мёдам, якога поўныя пляшкі стаялі на каміне».

На Брэстчыне, па звестках Нямцэвіча, у яго дзеда на абед падавалі белены боршч з галёнкай, смажаную парасяціну і зайчаціну з хрэнам, грэцкую кашу са шведамі (печанымі скваркамі). На святы варылі крупнік з гускай, капусту з мясам і яблыкамі. На куццю абавязковымі стравамі былі: суп міндальны з разынкамі, боршч з вушкамі, грыбы, селядзец, шчупак з шафранам, праснакі з макам і мёдам, акуні з алеем і дробна парэзаным яйкам.

Вінцэнта Завадская ў 1854 г. прывяла меню абедаў шляхты на кожны месяц на працягу каляндарнага года. Так, на першы месяц года – студзень – даюцца наступныя стравы: нядзеля – булён з ялавічыны, мяса белае з гароднінай, фаршыраваныя памідоры, каплун, крэм сыры са слівак; панядзелак – боршч, зразы, запечаныя ў гаршку, бручка фаршыраваная, цецярук печаны, пончыкі дражджавыя заварныя; аўторак – хлебны суп з віном, мяса маладога вепрука, мельшпейз шакаладны, завараны на каве, фасоля сушаная ці марынаваная, курапаткі печаныя, саго халоднае; серада – суп агурковы празрысты, мяса па-партугальску, дэсерт міндалевы, капуста брусельская, жаркое цялячае шпігаванае, крэм заварны шадо; чацвер – суп англійскі празрысты з цялячай галавы, катлеты свіныя, мельшпейз з булкі, каша пухавая да ачышчанага масла, рабчыкі, жэле з віна; пятніца – суп грыбны масляны ці посны, шчупак па-нямецку з бульбай, зялёны гарошак, сялява, наліснікі бісквітныя з варэннем; субота – булён з французскімі клёцкамі, калдуны тышкевічскія, штуфада з гароднінай, кампот з сырых яблыкаў з варэннем [87, с. 11]. Сёння некаторыя стравы патрабуюць тлумачэння: мельшпейз – старажытная дэсертная страва тыпу суфле, якая гатавалася з мукі, малака, яек і дапаўненняў; штуфада – жаркое з ялавічыны, нашпігаванае салам або вэнджанай каўбасой [87, с. 9].

А меню матросаў радзівілаўскага флоту ў Нясвіжы, якія набіраліся са шляхты, састаўлялі наступныя стравы: «боршч, вараная капуста, тушаная капуста з мясам, грэцкая, ячменная і пшанічная кашы, грэцкія і пшанічныя клёцкі – часам з дабаўкай сыру; з агародніны ўжывалі рэпу і буракі; у нядзелю, чацвер і па святах давалі па паўфунта свежага смажанага мяса; у панядзелак і аўторак – па паўфунта вэнджанага або соленага мяса, а ў сераду, пятніцу і суботу – салодкія стравы і гародніну з алеем; праз чатыры тыдні каляднага посту і ўвесь Вялікі пост матросы таксама елі ўсякую страву, запраўленую алеем» (Дзённік, 1864, с. 252). Па звестках А. Мальдзіса, у тым жа Нясвіжы наведвальнікаў бернардзінскага кляштара частавалі «каўбасой,так званай верашчакай, з соусам прыгатаванай» [156, с. 242–243].

Такім чынам, традыцыі харчавання прывілеяваных саслоўяў характарызаваліся багаццем і разнастайнасцю. Нягледзячы на пэўны кансерва-

тызм гэтай часткі матэрыяльнай культуры, асобныя яе элементы ўсё ж зазнавалі змены і развіваліся: запазычваліся тэхналогіі прыгатавання страў, узнікалі новыя стравы, якія першапачаткова былі даступны часцей за ўсё заможнай вярхушцы, мяняліся традыцыі застольнага этыкету. Побач з рэдкімі (часта экзатычнымі) стравамі, якія ўжывала арыстакратыя ў час сямейных свят і ўрачыстасцей, у паўсядзённым жыцці небагатай шляхты па-ранейшаму існавалі звыклыя традыцыйныя стравы: разнастайныя віды каш, хлеб, халаднікі, сала, каўбасы, сыры і інш.

Сёння важна адрадзіць шляхецкія традыцыі арганізацыі застолля з арыгінальнай і адмысловай сервіроўкай, з разумнай прапагандай культу госця, з вымаўленнем заздраўных тостаў і пажаданняў, выкарыстаць старажытныя тэхналогіі прыгатавання разнастайных страў у самабытных прадметах хатняга начыння, узнавіць гэту ўнікальную атмасферу гасціннасці прывілеяваных саслоўяў, разумна прыстасаваўшы да рэалій сённяшняга дня.

Глава 6
ЗМЕНЫ Ў ТРАДЫЦЫЯХ ХАРЧАВАННЯ БЕЛАРУСАЎ У XX ст.

6.1. РАЗВІЦЦЁ ТРАДЫЦЫЙ ХАРЧАВАННЯ БЕЛАРУСАЎ У ПЕРШАЙ ПАЛОВЕ XX ст.

Для традыцыйнай культуры харчавання першай паловы XX ст. характэрна ўзнікненне новых з'яў, звязаных з новымі грамадскімі адносінамі і асаблівасцямі сацыяльна-эканамічнага развіцця краіны. Гэты працэс культуры этнасу ўключае ў сябе чатыры этапы: першы – селекцыя, другі – узнаўленне ці капіраванне, трэці – прыстасаванне ці мадыфікацыя, чацвёрты – структурная інтэграцыя [327, с. 41].

Селекцыя заключаецца ў непрыманні адных імпульсаў ці культурных мутацый і адборы іншых для наступнага іх засваення або перапрацоўкі. Крытэрыем адбору служаць як тэндэнцыі развіцця культуры, якая ўспрымае і параджае інавацыі, так і яе сацыяльна-палітычныя і эканамічныя асаблівасці.

Узнаўленне адлюстроўвае раннюю стадыю засваення ўспрынятых звонку ці народжаных унутры інавацый. Яно заключаецца ў капіраванні без спроб іх якой-небудзь арганічнай інтэграцыі і сур'ёзнай трансфармацыі.

Мадыфікацыя звязана з працэсам паступовага засваення інавацыі, яе прыстасавання адпаведна спецыфіцы культуры этнасу. Але гэтым справа не абмяжоўваецца. Існаваўшыя раней элементы культуры ў кантактнай зоне з інавацыяй павінны адчуць пэўную трансфармацыю. Сістэмны падыход да любой культуры, у тым ліку і культуры этнасу, прадугледжвае, што прыстасоўваемая ў ёй інавацыя на пэўным этапе ў сваю чаргу выклікае змены ў элементах культуры, якія з ёю сутыкаюцца. Гэтыя зме-

ны тым мацнейшыя, чым больш важнае значэнне ў сістэме культурных сувязей і структур мае дадзеная інавацыя.

Апошні, заключны этап засваення інавацыі (структурная інтэграцыя ў межах культуры этнасу), па сутнасці, адлюстроўвае такі стан, калі інавацыя ўжо перастае ўсведамляцца як інавацыя і ператвараецца ў састаўную частку этнічнай культурнай традыцыі. Больш за тое, адпаведна перапрацаваная, яна можа набыць рысы этнічнай спецыфікі, адрознай ад яе першапачатковага прататыпа.

Многія інавацыі ў галіне культуры харчавання прайшлі ўсе чатыры этапы. Аднак у розных варыянтах уводу інавацыі ў культуру этнасу некаторыя этапы могуць выпадаць ці зліваццa адзін з другім.

На пачатку XX ст. структура традыцыйнай культуры харчавання істотна не змянілася. Галоўным прадуктам у беларусаў быў печаны жытні хлеб. Яго пяклі ў хатніх умовах. У залежнасці ад якасці збожжа, наяўнасці дадатковых кампанентаў і спосабаў выпечкі вылучалі некалькі гатункаў хлеба. Хлеб, які выпякалі з чыстай жытняй прасеянай мукі, часцей сустракаўся ў заможных сем’ях. Акрамя чыстага хлеба беларусы ўжывалі градовы, пушны, паловы, бульбяны, мякінны. Градовы хлеб, або градоўка, выпякаўся з непрасеянай жытняй мукі. Калі жыта зусім не прасейвалася, а толькі пасля малацьбы выкідаліся дробная салома, пустыя каласы, смецце, то мука з такога жыта ішла на прыгатаванне пушнога хлеба. Яго яшчэ называлі «пушнінка» («пушок»), часам жартам дадаючы слова «святая». Пра яго казалі: «Хто есць хлеб з пушком, той не ходзіць з мяшком, а хто з сабой хлеб носіць, той хлеба ні ў каго не просіць». Паловы хлеб, або паловушку, выпякалі з дзвюх частак, адной з якіх было жыта, а другой – ячмень, авёс, грэчка, пшаніца, узятыя паасобку або змешаныя ў пэўных долях. Такі хлеб, па сведчанні мясцовых жыхароў, вельмі хутка прыядаўся [15, л. 31]. Ужыванне яго гаварыла пра хлебны недарод. У гады дрэннага ўраджаю збожжавых выпякалі бульбяны хлеб з жытняй мукі і тоўчанай або на тарцы перацёртай сырой абабранай бульбы. Найбольш часта ўжываўся ў бядняцкіх сем’ях вясной і асабліва ў галодныя неўрадлівыя гады мякінны хлеб. Для выпечкі мякіннага хлеба за аснову бралася жытняя, пшанічная, аўсяная, грэцкая мякіна. Мука ў ім была толькі як рэчыва, якое звязвае. Гэта пра такі хлеб гаварылі: «З мякінаю лёгка хадзіць, ды цяжка ногі валачыць». Калі ў папярэднія часы хлеб пяклі на подзе печы, то з 20-х гг. XX ст. пачалі карыстацца бляшанымі формамі. Замешвалі цеста для выпечкі хлеба ў спецыяльнай драўлянай пасудзіне, якая называлася «дзяжа» (дзежка, дзіжа, квашня). Для заквашвання хлеба і другіх мучных вырабаў выкарыстоўвалася, як і ў папярэднія часы, жытняя закваска з рэшткаў цеста ад папярэдняй выпечкі, часам солад і піва. Аднак паступова пачынаюць для гэтых мэт

выкарыстоўваць дрожджы. Прамысловая вытворчасць дражджэй была наладжана ў пачатку XX ст. на Мінскім вінакурна-дражджавым заводзе. Бралі кавалак цеста для адной порцыі, прыгладжвалі яго рукамі, прыдаючы авальную або круглую форму ў залежнасці ад існаваўшай у дадзенай мясцовасці традыцыі. На першай булцы рукой рабілі крыжык. Цеста клалі на драўляную лапату, якую пасыпалі мукой, высеўкамі або засцілалі лістамі капусты, аеру, клёну, дубу, хрэну. З лапаты цеста «садзілі» ў печ. Існавала павер'е, што як толькі хлеб пасадзяць у печ і закрыюць яе заслонкаю, то нікога нельга пускаць у хату, бо хлеб асядзе і патрэскаецца [15, с.62]. Захоўвалася паважлівае стаўленне да хлеба як да самага галоўнага прадукту.

З мукі варылі зацірку, клёцкі, саладуху, жур. Распаўсюджанымі сталі мучныя вырабы пад назвай «хрусты» або «хрушчы». Для іх прыгатавання пшанічную муку замешвалі на малацэ, дадавалі яйкі, масла, цукар. Атрыманае цеста раскочвалі, рэзалі на вузкія палоскі і, надаўшы ім адпаведную форму, пяклі ў алеі або растопленым тлушчы. Гатовыя хрусты пасыпалі цукрам [322, с. 516]. У хатніх умовах з мучнога цеста выраблялі макарону, якая называлася «локшынай». Паравая макаронная фабрыка па вырабе локшыны адкрылася ў 1908 г. у Брэсце. З круп гатавалі розныя кашы. Многа ўжывалі агародніны, мясныя стравы – падчас сямейных свят, а таксама пры выкананні цяжкіх палявых работ.

«Насельніцтва большую палову года ўжывае для ежы прадукты расліннага паходжання. Мяса і сала ўжываецца мала... Хлеба ў некаторых таксама мала, і за ўсё адказвае картопля», – адзначалася на старонках часопіса «Наш край». Істотным дапаўненнем у харчовым меню былі прадукты збіральніцтва: ягады і грыбы. Ягады выкарыстоўваліся пры прыгатаванні кулагі. Іх сушылі і ўжывалі як сродак народнай медыцыны. Грыбы часцей ужывалі сушанымі. Іх пераатваралі ў парашок і запраўлялі супы, поліўкі, тушаную бульбу і інш. З напояў былі пашыраны хлебны і бурачны квас, бярозавік, кляновік. Чай быў не вельмі распаўсюджаны. Па звестках А. Немцава, «гарбату п'юць у сярэднім пяць раз у тыдзень... улетку не п'юць» [200, с. 33]. Замест чаю пілі адвары з сушаных траў, ліпавага цвету, маліннiку.

З развіццём таварна-грашовых адносін ішоў працэс расслаення вёскі. Сярод сялян шматлікую групу састаўлялі малазямельныя і беззямельныя, якія не былі забяспечаны прадуктамі харчавання і пастаянна недаядалі. Цяжкае эканамічнае становішча пагоршылі Першая сусветная і Грамадзянская войны. Па даных абследавання Цэнтральнага статыстычнага ўпраўлення БССР, восенню 1924 г. з 438 гаспадарак, якія папалі ў выбарку, чысты хлеб выпякала 291 сям'я (66,4 %), з дамешкамі да жытняй мукі іншых збожжавых і мякіны пяклі хлеб 147 гаспадарак (33,6 %)

[32, с. 334]. На старонках краязнаўчага часопіса «Наш край» за 1930 г. адзначалася, што ў вёсцы Мглё Смалявіцкага раёна Мінскай вобласці не хапае свайго хлеба: «Трыццаць працэнтаў гаспадарак да студзеня з'ядае свой хлеб... Недастача хлеба вельмі адчуваецца вясною. У 1928 г. у вёсцы быў часткова голад... Быў выпадак, калі адна сялянка ў млыне са сцен змятала мучны пыл і варыла зацірку» [45, с. 29].

У 1920–30-я гг. на характар ежы і харчавання паўплывала падатковая палітыка, якая была асабліва непасільнай для сялянскай гаспадаркі. На харчпадатак неабходна было здаваць дзяржаве мяса, малако, збожжа, якіх самім не хапала, таму многія сем'і галадалі. Гэта прывяло да збяднення і аднастайнасці традыцый харчавання мясцовага насельніцтва. Вядомы беларускі этнограф і краязнавец М. Каспяровіч у 1930 г., апісваючы харчаванне жыхароў Чэрвеньшчыны, пісаў: «Харчуецца вясковае насельніцтва амаль выключна тым, што дае яму сельская гаспадарка. З аржаной мукі пякуць хлеб ядомы, хлеб прэсны для квасу, праснакі, бліны, аладкі, вараць зацірку, робяць саладуху. З пшанічнай, апрача таго, пякуць грыбкі, пірагі, вараць мачанку, патраўку, макарон і інш. З аўсянай мукі вараць жур, кісель ды робяць крупы на крупнік і кашу, а з ячнай і грэцкай мукі пякуць бліны і аладкі. Гарох ядуць вараны і пражаны, як і боб. Буракі і капусту вараць як свежымі, так і заквашанымі на зіму. З бульбы робяць самую разнастайную яду: булён, бабку, аладкі, камы і інш. Апрача квасу спажываюць бярозавік і кляновік, якія назапашваюць вясной, калі цячэ сок з параненай бярозы і клёна»[107, с. 58].

Дзённы рацыён прадуктаў харчавання на аднаго члена сялянскай сям'і ў кастрычніку 1924 г. быў прыблізна наступны: печанага жытняга хлеба – 548,3 г; мукі, якая ішла на бліны і стравы, – 70,4 г; круп – 67,2 г; бабовых – 16,4 г; бульбы – 1129,9 г; капусты – 142 г; агуркоў – 39,3 г; алею – 0,8 г; цукру – 4,9 г; мяса і мясных прадуктаў – 68,2 г; сала – 16,8 г; масла жывёльнага – 3,3 г; яек – 7,4 г; солі – 24,2 г; ягад і садавіны свежай і сухой – 20,5 г; кавы, чаю і іншых сурагатаў – 0,4 г [276, с. 372]. Такім чынам, харчовы рацыён у асноўным забяспечвалі прадукты расліннага паходжання.

Вытворчыя сілы вёскі на пэўны час падарвала палітыка калектывізацыі, якая прывяла да істотнага скарачэння прадукцыі сельскай гаспадаркі. Тых, хто не згаджаўся з гэтай палітыкай (заможных сялян і серадністакоў), высылалі ў глыб Расіі, у Казахстан. На новым месцы беларусы-перасяленцы зазналі голад і нястачу. Але і там прадаўжалі захоўваць і развіваць традыцыі народнага харчавання: пяклі бабку і дранікі, варылі саладуху і кулагу, рабілі хлебны квас, гатавалі святочна-абрадавыя стравы, прыўносілі ў меню мясцовага насельніцтва стравы беларускай кухні і запазычвалі многія стравы ад яго [32, с. 338].

Найбольшы голад, па сведчанні апытаных інфармантаў, быў у 1933–1934 і 1946 гг. У галодныя гады елі хто што мог: жалуды, гнілую бульбу. Каласы таўклі, малолі ў жорнах, а атрыманую муку сыпалі ў кіпень і варылі. Ужывалі ў ежу такі кулеш, нічым не запраўлены. Збіралі перазімаваўшую бульбу, лупілі, сушылі, размешвалі ў вадзе і рабілі ладкі, лупікі: сабраную бульбу добра мылі, затым лупілі, таўклі, дабаўлялі крыху мукі (калі была) і пяклі на патэльні. Ад лупікаў, па сведчанні інфармантаў, «ташніла і нават рвала» [181, с. 172]. «У галодныя гады (1946–1947) бульбу закопвалі на ўзвышаных месцах, бо кругом жа балота. Штыром тыкалі, шукалі крухмал і варылі зацірку. Летам жа выручала лебяда. Яе залівалі кіпнем ці малаком і елі», – успамінае Павел Васільчук, 1927 г. н., з вёскі Радастава Драгічынскага раёна [15, л. 87]. Канюшынную мякіну таўклі, салілі, дабаўлялі муку, рабілі ляпёшкі і пяклі. З жалудоў рабілі таўкачыкі. Іх сушылі, малолі ў жорнах і варылі кулеш.

Разам з тым у мясцовых выданнях пастаянна падкрэслівалася перавага калгаснага ладу жыцця. «Харчовае забеспячэння ў калгасе пастаўлена добра. У харчах нястачы няма. Калгаснік, што наведвае працу, не робіць прагулаў па няўважлівых прычынах, атрымлівае авансам у рахунак заробку 16 кг мукі, 1 кг сала на месяц, 2 літры малака на дзень, крупы, пшанічную муку. Гароднінай (агуркамі, буракамі, капустай) калгаснікі таксама забяспечваюцца», – адзначалася на старонках часопіса «Савецкая краіна». Што датычыцца традыцый беларускай кухні, то ў харчаванні калгаснікаў яны захоўваліся і развіваліся. Елі звычайна тры разы ў дзень. На снеданне (сняданак) варылі кашы, гатавалі бульбяную тоўчанку (камы), у некаторых рэгіёнах папулярнай была прысыпанка. З мукі пяклі бліны, да якіх рабілі розныя віды мачанак: са смятаны, з печаных скварак, улетку смажылі грыбы з цыбуляй. «З грыбоў поліўку рабілі. Варыцца картошына там адна-две, не болей, у каструльку кладуцца памытыя прыгатоўленыя грыбы, можна не толька белыя, а ўсе – і падбярозавіка, і падасінавіка, і варацца, можна костачку, пару крылышак курыных для ўкуса, а можна вабшчэ без этага, а тады як мамаша мая рабіла, і як так роблю для себя, хлеба брала, размачывала ў вадзе, ложым, каб мінут дваццаць-трыццаць паварылася, і такая целяпушка палучаецца кісленькая, і яшчэ кіслую сметанку можна і ложкі две мукі, і дабаўлялі ў паследнюю очэрэдзь, і такая целяпуха жыдкаватая палучаецца. І ешчо паварылася немножка, і ўсе», – успамінае жыхарка г. Глыбокае Філіпчык Ганна Фёдараўна.

Часцей стала ўжывацца ў ежу мяса птушкі. Пачалі разводзіць больш гусей, качак, індыкоў. Хоць, па звестках інфармантаў, пеўняў рэзалі на свята ці калі чакалі гасцей, калі хто ў сям'і захварэў. Курэй жа рэзалі толькі ў выключных выпадках, бо іх вырошчвалі для атрымання яек. Яйкі пілі сырымі з соллю. З іх пяклі яечню: разбоўтвалі з малаком і му-

кой, салілі і запякалі на патэльні з распушчанымі скваркамі. Елі яечню на снеданне з блінамі. Гасцей частавалі яечняй, прыгатаванай з цэлых яек, што лічылася добрым пачастункам. «Калі з'яўляўся нечаканы госць і трэба было чымсьці яго ўгасціць, то ў нас было прынята прыгатаваць яешню на скорую руку з цэлых яек. На патэльню са спечанымі скваркамі ўбівалі яек восем ці дзесяць, і яда гатова» [15, л. 43].

На поўдні Беларусі пад уплывам украінскай кухні былі распаўсюджаны варэнікі. Для іх прыгатавання ў замешанае на вадзе або малацэ крутое цеста з пшанічнай, жытняй або грэцкай мукі загортвалі тварог, ягады, садавіну, мак або канаплянае семя. Варылі іх у падсоленым кіпені і падавалі на стол са смятанай або маслам. Пазней варэнікі распаўсюдзіліся на ўсёй тэрыторыі Беларусі.

Зімой часта, асабліва ў пост, елі бульбу з агуркамі, грыбамі, квашаную капусту, варылі саладуху. У посныя дні вараную бульбу елі з канапляным тоўчаным семем. З канаплянага тоўчанага семя гатавалі таксама «лізуху»: у кіпячы агурочны або капусны расол сыпалі канаплянае семя, старанна мяшалі лыжкай, каб не было камякоў, даводзілі да кіпення, налівалі ў міску і макалі ў яе бульбу [33, с. 63]. На абед варылі капусту або боршч, які запраўлялі мясам ці рыбаю, кашу з круп або бульбы, якую запраўлялі скваркамі ці алеем, тушаную агароднiну. З першых страў гатавалі яшчэ крупеню, бацвінне, малочныя супы. Пілі ўзвар (кампот з сушаных яблыкаў і груш), хлебны квас, кісялі. Вячэралі рэштткамі ад абеду або гатавалі стравы на хуткую руку: у малако крышылі хлеб («рулі», «цюпкі», «крышачок»), варылі малочны суп, елі тварог.

У пост, калі малочныя прадукты не ўжывалі, са згатаванага ў запас тварагу рабілі брынзу («брындзу»). Для яе прыгатавання добра выціснуты тварог або сыр перамешвалі з соллю (а ў халодную пару соль маглі і не выкарыстоўваць), складвалі ў дзежкі або бочачкі і залівалі сметанковым маслам. Такая брынза працяглы час захоўвалася ў халодным месцы. Елі яе як халоднай, так і падагрэтай. Найбольшае распаўсюджанне брынза атрымала на тэрыторыі цэнтральнага і Усходняга Палесся [322, с. 90]. У пост, як і ў папярэднія часы, гатавалі саладуху, якая была вядома пад назвамі «пýтра» і «раўгеня». «Раўгеню рабілі, муку ржаную бяром, з жыта, кіпячонай вадой разбаўляем, размешываем, каб балтушка палучалася, без клёцак, ну без камочкаў, тады на агонь ставім і все врэмя мешаем, ложку сахару туды, закіпаець, тока нада глядзець, каб не падгарэла, а патом корачку хлеба кідаем, і яна ўкісаець. Эта вот кагда касілі, іменна на сенакос бралі, уталяла жажду харашо. Ну і в пасты варылі. Бульбу з раўгеняй елі. Акрошку можна с раўгені – калбаску ці мяска, лучок, агурэц, і сметанай і ядзім акрошку. Глаўнае не перакісліць, а то кажуць – "кіслая, аж у вушах пішчыць" (*смяецца*). А ў маёй вёске раўгеню путрай называлі. У такіх спецыяльных

дубовых бочках дзелалі, там вакруг такая рашчына, кісля, і тады заліваеш вады, ана начынает кісліцца. Ну і тады давіліся гэтай раўгеняй (*смяецца*), яна стаіць, укіснець, а тады сахару болей кідалі», – дзеліцца сваім жыццёвым вопытам інфармант з г. Глыбокае Віцебскай вобласці [16, л.10].

Больш багатай і разнастайнай была ежа на святы. Па заведзенай традыцыі на святы захоўвалі прадукты і вырабы лепшай якасці. Было прынята на Каляды і Вялікдзень біць кабана, таму мясныя стравы ў гэтыя дні гатавалі ў вялікай колькасці. У бедных сем'ях толькі ў гэты час і можна было паесці каўбас ці страў з мяса. Да святочнага стала гатавалі спецыяльныя стравы, якія выконвалі пэўную сімвалічную функцыю. На Каляды варылі куццю (кашу з круп), на Вялікдзень пяклі пірагі і фарбавалі з дапамогай шалупіння цыбулі яйкі. На першы дзень Вялікага посту пяклі аладкі – «дужыкі», якія, лічылася, хто з'есць, той будзе адчуваць сябе дужым увесь год. На вяселле пяклі каравай, які на Палессі вельмі прыгожа аздаблялі. Па караваі меркавалі аб лёсе маладой сям'і, таму каравай пячы запрашалі паважаных жанчын, у якіх удала склалася сямейнае жыццё. Лічылася, што чым больш будзе людзей, шуму, весялосці і жартаў, тым лепш удасца каравай, а разам з тым і будучае жыццё маладых. На хрэсьбіны гатавалі бабіну кашу, якую выкупляў кум. Гатавалі яе з розных круп (грэцкіх, прасяных, ячных і інш.) на малацэ, масле ці сале і дабаўлялі мёд або цукар. Пасля разбівання гаршка з кашай ёю надзялялі ўсіх удзельнікаў хрэсьбіннага застолля. Госці, атрымаўшы кожны па кавалачку, выказвалі пажаданні дзіцяці. На памінкі гатавалі куццю, канун, коліва, клёцкі, рыбны студзень. У час трапезы за сталом было адведзена асобнае месца для нябожчыка, з усімі сталовымі прыборамі (чарка, міска, лыжка).

За сталом у час прыёму ежы існавалі правілы паводзін. Гаспадар дома садзіўся на самым пачэсным месцы – на покуці. Ён чытаў малітву, наразаў хлеб, дзяліў мяса, у святочныя дні разліваў гарэлку, сачыў за агульным парадкам за сталом. Жанчына-гаспадыня ў пэўнай паслядоўнасці падавала стравы і напоі, раскладвала лыжкі, падавала соль. За сталом елі ўсе моўчкі, у некаторых мясцовасцях забаронена было нават усміхацца, не кажучы ўжо пра смех. Калі хто з дзяцей парушаў «правілы людскасці», то атрымліваў лыжкай па лбе [183, с. 14; 184, с. 96]. «Елі па тры разы, як была сям'я, а цяпер ужо я і па пяць, і па сем раз, але панемножку. Помню, як пад вечар даўней лён пралі, каля кудзелі, сядзім, сястра ж была яшчэ старшая, і маці, і яе сястра, мая цёця, пад вечар тады мама прынясе кусочак там сала, разрэжа ўсё усім па кусочку. Называлася падвячэрка. За сталом кажды меў сваё места. Бацька, хазяін сядзеў у пачатку стала, каля яго ляжаў гэты хлеб, булка тая бальшая, возле яго на стале там, прыносяць, гэты хлеб або палавіначку, бывае, адрэзана прыносяць. Вопшчэм, калі абедаеш, кажды сваё месца знае. Калі госці сядалі за стол, то мы, дзеці,

еслі госці якія прыедуць, то прыказ дзецям – да стала нікто. Як толькі сядзем, якісь смех усім надойдзе. Не паняць, чаго смяёмся. Але бацька аднаму ложкай па лбу, другому аддзяліў, і нікто ўжо больш не смяецца. І елі маўчком. Даўней была адна бальшая міса на сем душ, наліваюць у адну місу тую. То ўжо не возьмеж ложкай з другога краю, а толькі са свайго» [185, с. 26]. За сталом забаранялася гучна жаваць, разліваць страву на стол. Калі выпадкова падаў на падлогу кавалак хлеба, яго падымалі і прасілі прабачэння. З-за стала нельга было выходзіць з неперажованай або непраглынутай ежай. Пасля заканчэння трапезы беларусы заўсёды выказвалі ўдзячнасць за ежу Богу [125, с. 90].

Характэрнай асаблівасцю традыцыйнай гасціннасці па-ранейшаму былі прымус і прынука. У час застолля пасля падачы кожнай новай стравы гаспадары дома павінны былі абавязкова запрашаць («прымушаць») гасцей паспытаць яе са словамі: «Паспрабуйце, госці дарагія. Ешце на здароўе» і г. д. Калі гаспадар або гаспадыня дрэнна прымушалі гасцей есці за сталом, то лічылася, што застолле было не вельмі ўдалым і, прыйшоўшы з гасцей, казалі: «Усяго за сталом хапала: і паесць, і выпіць, толькі прымусу не было». Падкрэсліваючы важнае значэнне гэтага звычаю нашых продкаў, беларусы казалі: «Прымус і прынука – гасцінная штука». Прадстаўнікі іншых этнічных супольнасцей, пабываўшы ў гасцінным беларускім доме, таксама вельмі высока цанілі гэтую асаблівасць: «Прынука і прымус – гасцінны беларус» [319, с. 378].

Прадметы хатняга начыння былі даволі разнастайнымі. Яны вырабляліся з дрэва, гліны, бярозы, саломы. Елі звычайна з адной агульнай міскі, аднак у кожнага была свая драўляная лыжка. Драўляны посуд выраблялі самі або заказвалі вясковаму рамесніку. Сярод драўлянага начыння былі лыжкі, міскі, салонка, чарпак, біклагі, дзежка, маслабойка, даёнка, вёдры і інш. Гліняны посуд набывалі ў заезжага ганчара або на кірмашах. Ён выкарыстоўваўся для прыгатавання гарачай ежы (патэльні, рынкі, латкі), для захоўвання і дастаўкі прадуктаў (слоікі, збаны, гладышы, глякі), для стала (міскі, талеркі, кубкі). З бярозы рабілі салонкі, а з лазы – карзіны, кашы, кошыкі і інш. Ужываўся, хаця і рэдка, як правіла, на святы, посуд фабрычнага вырабу: шклянкі, імбрычыкі, сподачкі, лыжачкі, талеркі, міскі, нажы, відэльцы [32, с. 337].

У перадваенны час харчаванне беларусаў, па звестках інфармантаў, палепшылася. М. Улашчык у сваёй працы аб роднай вёсцы Віцькаўцы зазначае, што «найлепей віцькаўцы сталаваліся, напэўна, у апошнія перадваенныя гады» [298, с.126]. Аснову харчавання састаўлялі бульба і жытні хлеб. Да іх дабаўляліся разнастайныя прадукты расліннага і жывёльнага паходжання. У прыазёрных і прырэчных месцах важным дапаўненнем у штодзённым меню беларусаў была рыба. З раёнаў, дзе

рыбалоўства займала значнае месца ў гаспадарцы, можна вылучыць Палессе і Паўночна-Заходняе Паазер'е. Менавіта ў гэтых рэгіёнах рыбныя стравы атрымалі найбольшае распаўсюджанне. Рыбу ўжывалі вараную, печаную на агні або ў посудзе ў сялянскай печы, вяленую на сонцы, марынаваную і салёную, шчупакоў фаршыравалі.

У лясных раёнах Беларусі харчовы рацыён значна дапаўняўся прадуктамі паляўніцтва. Сярод здабычы найчасцей сустракаліся дзікія качкі, гусі, курапаткі, цецерукі, а са звяроў – зайцы, казулі і дзікі. У некаторых рэгіёнах ужо ў даваенны перыяд пачалі вырошчваць на мяса трусоў. Першая трусагадоўчая ферма з'явілася ў Беларусі ў калгасе «Іскра» Калінкавіцкага раёна ў 1936 г. Але больш шырока мяса трусоў стала ўжывацца ў ежу з 60-х гг. ХХ ст. Яно выкарыстоўвалася як дыетычны прадукт, бо, як лічаць спецыялісты, засваяльнасць мяса 90 %.

Найбольш багата харчаваліся ўвосень і асабліва падчас свят. Аднак вайна і нямецкая акупацыя негатыўна сказаліся на харчаванні беларусаў. Менавіта ў цяжкія гады вайны сельскае насельніцтва вымушана было вярнуцца да паўзабытых народных традыцый выпечкі хлеба ў хатняй печы, выкарыстання жорнаў, здабывання солі, вырабу і выкарыстання драўлянага посуду, а ад сельскага насельніцтва гэтыя традыцыі ў нейкай ступені ўзнавіла і гарадское.

Насельніцтва ў гады вайны і нямецкай акупацыі вымушана было думаць аб выжыванні. Асноўныя прадукты харчавання (хлеб, малако, яйкі, мяса, сала, масла) канфіскавалі акупацыйныя ўлады. Каб пражыць і накарміць сям'ю, сяляне рабілі схроны, дзе хавалі зерне, крупы, агародніну, сала. Гарэлка набыла ролю ўніверсальнага эквіваленту: яе абменьвалі на прадукты, ёю можна было адкупіцца ад акупацыйных улад, з яе дапамогай часам нават уладжвалі пытанні, звязаныя з адпраўкай сваякоў у Нямеччыну. У час шматлікіх нямецкіх карных экспедыцый сяляне рабілі буданы для сябе і хатняй жывёлы ў лесе. У партызанскіх атрадах ежу гатавалі ў вялікіх катлах, малочных бідонах, вёдрах і кацялках. Выпечка хлеба ў вёсках ажыццяўлялася сялянамі з мукі, якую дастаўлялі партызаны. Часам рабілі рускую печ у зямлянках у лесе і выпякалі хлеб там. Ляпёшкі пяклі на лапаце або на патэльні. Асноўныя стравы гатавалі з бульбы: бульба ў мундзірах, бульба печаная, бульба смажаная з мясам або тлушчам, бульбяны суп, каша, дранікі. Варылі пахлёбку з жытняй мукі, а пры наяўнасці агародніны – боршч. Часам рабілі мясныя катлеты. Варылі і смажылі грыбы. Гатавалі кісель з ягад. У якасці прыправ выкарыстоўвалі цыбулю, часнок, тлушч [222, с. 131]. Вельмі цяжка было абыходзіцца без солі, таму яе замянялі калійнымі ўгнаеннямі, якія апрацоўвалі па спецыяльнай тэхналогіі [89, с. 107]. Варылі страву два разы на дзень, а летам, калі дні былі большыя,

і тры разы. Адказным за прыгатаванне і якасць ежы быў повар. Атрады імкнуліся зрабіць запас зерня, прадуктаў і мяса на «чорны дзень». Характэрнай рысай партызанскага харчавання быў пераход ад адноснага дастатку да галадоўкі і наадварот. Акрамя таго, калі, здавалася, харчаванне было нармальным, усё роўна чагосьці не хапала: то не было солі, калі было мяса, або не хапала бульбы і г. д. [222, с. 143].

У першыя пасляваенныя гады сістэма харчавання беларусаў у сельскай мясцовасці заставалася нязменнай, чаму садзейнічала наяўнасць прысядзібных гаспадарак, разлік за зробленыя працадні прадуктамі і інш. «У паслеваеннае ўрэмя як хто прымасціцца, так і кушае. Я ўжо кушаў гэты лупін, ну вы не відзілі, ён так ёсць гэтакі горкі, на бабы пахож, но як яны называюцца бабы, толькі больш маленькія. Пяклі, но горка было, но кушалі, як хто, – успамінае жыхар вёскі Пілігрында Астравецкага раёна Гродзенскай вобласці Вацлаў Гродэль. – Так что, голаду такога яшчэ не відзелі. А былі такія, што і галадалі. Што ж дзелаць, такое ўрэмя было. У жывотных гэто ж не выбрасывалі, усё кішкі гэтыя ж перарабатывалі, выварачвалі, чысцілі і калбаскі дзелалі. А яшчо дзелалі такія, як гатаваліся – кіндюк, ну, мы называлі кіндзюк. Ну эта такі круглы, з мачавога пузыра, ну вот начыньвалі, кушалі» [185, с. 15].

З кожным годам паляпшалася якасць харчавання насельніцтва. Хлеб сталі выпякаць чысты, без усякіх прымесей. Елі бульбяныя стравы, тварог, масла, сыр, яйкі. Усё часцей карысталіся посудам фабрычнага вырабу. Узнікалі новыя з'явы, якія былі прыўнесены ў харчаванне вёскі з гарадскога асяроддзя: піць гарбату і каву, гатаваць салаты, вінегрэты, катлеты і г. д. Аднак сяляне часта з недаверам ставіліся да невядомых ім страў і не прызнавалі іх за сапраўдную ежу. Аб гэтым пераканаўча пісаў беларускі гісторык М. Улашчык: «Тое, які моцны быў недавер да чужой ежы, вельмі добра паказвае вядомы ў Віцькаўцах выпадак з кавуном. Адзін гаспадар прывёз з Мінска кавун, паведаміўшы сямейнікам, што ў горадзе гэты ласунак дужа хваляць, пачаў іх частаваць. Спачатку ўсе зацікавіліся, але як толькі сям'я ўбачыла, што разрэзаны кавун нагадвае свежаніну, цікавасць змянілася на недавер: хіба гэта можна есці сырое? Нехта ўсё ж адважыўся пакласці ў рот маленькі кавалачак, але адразу ж выплюнуў яго, зморшчыўшыся ад агіды» [298, с. 133]. Гэты прыклад яскрава пацвярджае ўстойлівасць, нават кансерватызм традыцый народнага харчавання, якія перадаваліся з пакалення ў пакаленне. У народзе адносна гэтых традыцый жыло перакананне: «Так дзяды нашы рабілі, і мы так робім».

Наогул традыцыі харчавання лёгка ўзнаўляюцца, асабліва калі ёсць носьбіты гэтых традыцый, якія памятаюць іх і якія ў любы момант могуць даць ім шанц да жыцця. Часам бывае, што традыцыя амаль затухла,

і здаецца, што нават знікла. Аднак пры пэўных абставінах (часцей вымушаных) яна можа лёгка ўзнавіцца і жыць. Таму аб канчатковым выхадзе з ужытку традыцый у галіне харчавання можна гаварыць з вялікай доляй асцярожнасці.

6.2. ТРАНСФАРМАЦЫЯ ТРАДЫЦЫЙ ХАРЧАВАННЯ БЕЛАРУСАЎ У ДРУГОЙ ПАЛОВЕ ХХ ст.

У другой палове ХХ ст. у традыцыях харчавання беларусаў адбыліся змены. Значную ролю ў гэтым адыгралі гістарычныя, сацыяльна-эканамічныя, этнічныя фактары.

Зносіны людзей розных нацыянальнасцей садзейнічалі абмену вопытам у галіне харчавання. Гэты абмен значна ўзбагаціў беларускую кухню, што, у сваю чаргу, выклікала ўдасканаленне тэхналогіі прыгатавання ўжо вядомых страў. Запазычанні і новыя традыцыі – гэта адзін са шляхоў развіцця культуры, і можна гаварыць аб эвалюцыі сістэмы традыцыйнага харчавання беларусаў у ХХ ст.

За стагоддзі паступова выпрацаваўся пэўны харчовы комплекс, які ўключае разнастайныя традыцыі, звязаныя з прыгатаваннем і ўжываннем ежы. Ён цесна звязаны з гаспадарча-культурным тыпам, з тымі заняткамі, якія пастаўляюць прадукты для харчовага меню народа. Некаторыя часткі гэтага комплексу ў выніку розных фактараў былі страчаны, на іх змену ішлі новыя, якія паступова прыжываліся і ўваходзілі ў структуру комплексу. Некаторыя так і не сталі традыцыйнымі, а, праіснаваўшы некалькі год у якасці новай з'явы, выйшлі з выкарыстання.

Працэс зараджэння і развіцця інавацый у культуры этнасу ў найбольш разгорнутым выглядзе ўключае ў сябе чатыры этапы: селекцыю, узнаўленне ці капіраванне, прыстасаванне ці мадыфікацыю, структурную інтэграцыю [327, с. 41].

Многія інавацыі ў галіне культуры харчавання беларусаў прайшлі ўсе чатыры этапы. Аднак у канкрэтных варыянтах уводзін інавацыі ў культуру этнасу некаторыя этапы могуць выпадаць ці зліваацца адзін з другім.

Рацыён беларусаў значна пашырыўся ў канцы ХХ ст. за кошт ужывання імпартных прадуктаў і прыгатавання новых, невядомых раней страў. Палярызацыя грамадства, яго маёмаснае расслаенне на багатых і бедных, павелічэнне колькасці малых сем'яў і працуючых жанчын, перавага горада над вёскай – усё гэта не магло не нарадзіць інавацыі. Яшчэ адным фактарам інавацый паслужыла папулярызацыя не толькі новых прадуктаў, страў, напояў, але і іншага, часцей амерыканскага і заходнееўрапейскага, ладу жыцця сродкамі масавай інфармацыі, перш за ўсё тэлебачаннем. Адпачынак за мяжой, які стаў больш даступны

пасля адкрыцця межаў, выклікаў цікавасць да замежнай кухні, адсюль з'яўленне паслядоўнікаў змешанай, беларускай і замежнай кухні (cross-cooking). Аднак гаворка ў дадзеным выпадку ідзе пра жыхароў сталіцы і ў некаторай ступені абласных цэнтраў. Вясковыя жыхары працягваюць харчавацца па-ранейшаму, прытрымліваючыся народных традыцый.

Беларуская кухня заснавана на некалькіх важных прынцыпах: памяркоўнасць, разнастайнасць і правільны рэжым прыёму ежы. Для канца XX ст. застаецца характэрным трохразовае, а пры большай фізічнай нагрузцы — чатырохразовае харчаванне як для гараджан, так і для жыхароў сельскай мясцовасці: снеданне, абед, полудзень і вячэра. У 1990-я гг. многія аддавалі перавагу гатоўцы і харчаванню дома. Гэта звязана не толькі з традыцыяй, але і з эканамічнымі прычынамі: павышэнне цэн на прадукты і скарачэнне сеткі прадпрыемстваў грамадскага харчавання, дзе яшчэ зусім нядаўна мог паесці практычна кожны.

Беларусы па-ранейшаму гатуюць ежу на газавай ці электрычнай пліце. Аднак у сельскай мясцовасці ежу працягваюць гатаваць у хатняй печы, асабліва ў асенне-зімовы перыяд. Гэта дазваляе больш шырока выкарыстоўваць народныя традыцыі ў галіне тэхналогіі прыгатавання страў. У хатняй печы па-ранейшаму гатуюць такія народныя стравы, як капуста, каша, крупнік, бабка, галубцы, яечня, пячыста і інш. [15, л. 38; 16, л. 54].

Харчовы рацыён любога этнасу залежыць ад яго гаспадарча-культурнага тыпу. У беларускай кулінарыі склад прадуктаў, якія выкарыстоўваюцца для прыгатавання ежы, як і ў папярэднія стагоддзі, вызначаецца зерневым характарам земляробства. Гэтым тлумачыцца перавага ў паўсядзённым харчаванні беларусаў мучных і крупяных прадуктаў, у першую чаргу хлеба. Хлеб працягвае заставацца нацыянальным набыткам і сімвалам. У сучасных хлебапякарнях яго пякуць з захоўваннем традыцыйных тэхналогій. Даследаванні вучоных паказалі, што звычайная хлебная закваска ўтрымлівае магутны антыбіётык, які знішчае мікробы, неадчувальныя да сучасных лекавых прэпаратаў падобнага тыпу. Адсюль пажаданасць і нават неабходнасць уключэння хлеба ў харчовы рацыён. У сучасным жыцці працягвае існаваць вядомая прыказка: «Хлеб — усяму галава». Беларусы ядуць вельмі многа хлеба і практычна з усімі стравамі. Удзельная вага хлеба ў харчовым рацыёне прадстаўнікоў розных пакаленняў адрозніваецца: старэйшыя людзі больш, чым маладыя, ядуць жытняга хлеба, маладыя перавагу аддаюць пшанічнаму хлебу. У час работы ў этнаграфічных экспедыцыях прыходзілася назіраць настальгію пажылых людзей па хлебе хатняй выпечкі: «Даўней, калі хто пячэ ў печы хлеб, пах стаіць на ўсю вёску. А зараз праедзе хлебная машына па вёсцы,

і не пачуяш аніякага паху. Вот бы вам папробаваць тога хлеба. Не хлеб, а смаката!» [15, л. 46].

У народзе захаваліся беражлівыя адносіны да хлеба. З 1990-х гг. хлеб пачалі прадаваць ва ўпакоўцы, дзякуючы чаму ён не так хутка чарсцвее. Хлеб, спечаны ў Беларусі, лічыцца самым смачным не толькі ў мясцовых жыхароў – аб яго выдатных якасцях станоўча выказваюцца замежныя грамадзяне, бо ў многіх краінах даўно ўжо пякуць толькі белы хлеб з большым працэнтам штучных інгрэдыентаў, а чорны хлеб там рэдкасць.

У Беларусі першы хлебазавод быў пабудаваны ў Мінску ў 1927 г. Зараз гэта хлебазавод № 1. Выраб хлеба ажыццяўляюць 60 хлебазаводаў дэпартамента па хлебапрадуктах Мінсельгасхарчу Рэспублікі Беларусь, сярод якіх УП «Мінскхлебхарч», «Брэстхлебхарч», «Віцебскхлебхарч», «Гомельхлебхарч», «Гроднахлебхарч», «Магілёўхлебхарч», і 96 хлебазаводаў сістэмы Белкаапсаюза. Выпякаюць хлеб просты («Беларускі»), палепшаны («Водар», «Вясковы», «Майскі», «Сітны», «Пятроўскі», «Мінскі», «Сталовы»), заварны («Барадзінскі», «Броварскі», «Крынічны», «Нарачанскі», «Суражскі», «Траецкі», «Юбілярны»), дыетычны («Асілак», «Зярнятка», «Пуліхаўскі») і інш.

Любое запазычанне не прыўецца, калі грамадства да гэтага не падрыхтавана. Але калі, напрыклад, у кулінарыі ёсць пэўная ніша, то яна абавязкова запоўніцца. У якасці прыкладу можна прывесці шурпу, якая для вёскі Моталь стала своеасаблівай візітнай карткай. Ёю імкнуцца пачаставаць гасцей, яе гатуюць падчас свят. Нам даводзілася неаднойчы назіраць тэхналогію яе прыгатавання і спрабаваць гэту адносна новую страву ў культуры харчавання мясцовых жыхароў. Заставалася толькі высветліць, як яна тут узнікла і пры якіх абставінах, чаму набыла такую незвычайную папулярнасць. Вось што нам паведаміла повар мотальскага кафэ Марыя Кульбеда: «У Моталі раней быў убойны цэх. Ён перапрацоўваў у дзень да дзвюх тон каўбасы, якая ішла за межы Моталя. Мяса нават пастаўлялі з Украіны. Пасля перапрацоўкі мяса заставалася многа субпрадуктаў: печань, сэрца, лёгкія. А ў нашым кафэ мы тады кармілі многа людзей, вось і прыдумалі гэты суп. Гатуецца ён так: набор субпрадуктаў (печань, сэрца, лёгкія, ныркі), са свініны – пярэдняя частка, рэбрыжкі, усё варыцца. Дадаецца масла, перац і падаецца як першая страва» [183, с. 87]. Такім чынам, спрыяльныя ўмовы (наяўнасць сыравіны, попыт сярод мясцовых жыхароў і гасцей, высокія смакавыя ўласцівасці) садзейнічалі таму, што за кароткі прамежак часу гэта новая страва заняла трывалае месца ў структуры харчавання мясцовага насельніцтва.

Запазычанне – адзін са шляхоў развіцця, прыкладам якога могуць паслужыць пельмені. Попыт на іх заўсёды вялікі, зараз ён шматразова павялічыўся, з'явіліся пельмені ручнога вырабу, якія прапануюць многія

мясаперапрацовачныя заводы. Харчовая прамысловасць, а таксама многія прыватныя прадпрыемствы, арыентуючыся на попыт, пачалі выпускаць пельмені ў замарожаным выглядзе. Хуткасць і прастата прыгатавання абумовілі на іх спрос, вызваляючы занятых людзей ад лішніх кулінарных клопатаў. Пельмені спалучаюць у сабе мучную аснову з мясной начынкай, што характэрна і для беларускай традыцыйнай кухні пры прыгатаванні калдуноў, клёцак з мясам і інш. Распаўсюджанымі становяцца і шматлікія віды варэнікаў – з тварагом, з ягадамі, з бульбай і іншай начынкай, а таксама галубцы з капусных лістоў з мясной ці агародніннай начынкай.

Мяса хатняй птушкі і вараць, і смажаць, і запякаюць. Павялічылася спажыванне курынага мяса. З курыцы гатуюць разнастайныя першыя і другія стравы, халодныя і гарачыя закускі, мяса выкарыстоўваюць для прыгатавання розных салатаў. «Мы гадавалі гусі, індыкі гадавалі, качкі, яшчэ ў мяне нядаўна былі індавуткі – такія качкі, што лётаюць. І кролікаў гадавалі, і вялікія такія былі, тушонку рабілі – і з кролікаў, і з птушкаў – усе зложыш у саган, жыру, трошкі вады, прыправы ўсялякія, і ў печ, стушыцца, пад вечар выймеш усе гатовае, костачкі выбярэш і ўсе ў слоічкі. І бывае, закатаеш альбо капронавымі, ну і надта добра будзе стаяць. Будзе стаяць і з капронавымі, еслі добра разложана, а еслі дрэнна, то і жалезну парве», – успамінаюць інфарманты [185, с. 10].

Айчынныя птушкафабрыкі пастаянна пастаўляюць у гандлёвыя пункты гэта дыетычнае мяса. Яйкі ў ежу ўжываюць пераважна курыныя. Гараджане спажываюць і яйкі перапёлак, а сельскія жыхары часам індычыя яйкі. Яйкі вараць, жараць, дабаўляюць у салаты. Пафарбаваныя вараныя курыныя яйкі застаюцца абавязковым атрыбутам велікоднага стала. Іх асвячаюць у царкве, імі разгаўляюцца падчас сямейнай святочнай трапезы.

У сельскай мясцовасці гадавалі на мяса кабанчыка. Забой яго ажыццяўлялі да свят ці да важных сямейных урачыстасцей. Пасля раздзелу кабана на смажаную пячонку запрашалі сваякоў, суседзяў і сяброў. У некаторых рэгіёнах (Гродзеншчына, Віцебшчына) было прынята частаваць свежанінай сваякоў. Як і ў папярэднія часы, рабілі хатнюю каўбасу, якую сталі называць «каўбаса пальцам піханая», яе высока цанілі гараджане. Для яе прыгатавання мяккае мяса з лапатак і іншых частак свіной тушы, часам паляндвіцу, дробна секлі, а пазней сталі пракручваць праз мясарубку. Затым дадавалі парэзанае сала, соль, часнок, укроп, перац, каляндру, кмін, перамешвалі і гэтым шчыльна начынялі старанна вымытыя тонкія свіныя кішкі. Раней мяса напіхвалі ў кішку пальцам (адсюль і назва), развёўшы яе лубяной дужкай ці з дапамогай рыльца ад бутэлькі. Пазней сталі выкарыстоўваць трубку, якую мацавалі да мясарубкі.

Зробленыя каўбасы звязвалі ў кольцы і падвешвалі парамі на жэрдцы каля печы. Пасля таго як яны падсыхалі, выносілі ў халоднае памяшканне, дзе яны захоўваліся да свят або да пачатку сельскагаспадарчых работ [16, л. 32]. На вяселле ці пахаванне сталі рэзаць яшчэ і цяля. З мяса гатавалі шэраг традыцыйных страў (пячыста, верашчаку, халоднае), рабілі новыя стравы (мясныя рулеты, катлеты, адбіўныя). Ласункам для дзяцей і пачастункам для пачэсных гасцей заставалася паляндвіца (палянгвіца, паляндрыца). Яе захоўвалі для сямейных урачыстасцей, зберагалі для важных падзей. Паляндвіца ўяўляла сабой вяленае або вэнджанае мяккае мяса з сярэдзіны хрыбта свіной тушы. Яго зразалі, салілі, націралі часнаком, перцам і іншымі духмянымі прыправамі. Для завяльвання паляндвіцу ўпіхвалі ў гладкую кішку або, шчыльна абціскаючы, абвязвалі палатном і вешалі ў сухім месцы. Некаторыя гаспадыні перад завяльваннем трохі трымалі яе ў расоле [322, с. 382].

Рыбныя стравы заўсёды былі ўпрыгожаннем святочнага стала. Рыбу па-ранейшаму соляць, сушаць, вэндзяць, смажаць, запякаюць, робяць заліўное. З рыбы робяць клёцкі, галкі. «З рыбы, еслі свежая, то сразу варым уху. Очень уха вкусная тогда. А так рыбу жарым. Для большых торжэств фаршыруем: запекаем рыбу, снімаецца кожа, фарш прокручываецца на мясорубке два раза, добавляецца і слівочное масло, і спецыі, сшываем, отварываем. Рыбныя котліты делала. После морозов, то делалі консервы: рыбу обжарваем без мукі, на расцільном масле, солю, складываю в банкі её, і часа чатырі вона тушыцца в печке. Закрываю в банкі, і в подвале храніцца. Шчукі ў нас есць, карасі, лещі, язі, в’юны», — дзеляцца ўспамінамі інфарманты з прырэчных мясцін Палесся [184, с. 5]. З 1966 г. у Беларусі пачалося масавае зарыбленне азёр маладымі карпамі, якія завозіліся з сажалкавых гаспадарак рэспублікі. Мяса карпа валодае дыетычнымі і высокімі смакавымі ўласцівасцямі. У рыбнай кулінарыі карп асабліва выдатны смажаны, запечаны і фаршыраваны. Як правіла, паступае ў продаж жывым. У канцы XX ст. побач з рачною стала даступнай у любой мясцовасці і ў любым выглядзе марская рыба — замарожаная, філе, гарачага і халоднага вэнджання.

Традыцыйнымі застаюцца кашы з розных круп, якія падаюць да стала асобна ці ў якасці гарніраў. Выраб круп у хатніх умовах з дапамогай ступы выкарыстоўваўся толькі ў першыя пасляваенныя гады. Пачынаючы з 60-х гг. XX ст. кожная сям’я набывае крупы ў прадуктовых гарадскіх або сельскіх крамах [33, с. 75]. Крупы багатыя бялкамі, вітамінамі і мінеральнымі рэчывамі. Грэцкія крупы ўжо даўно ўвайшлі як у хатняе меню, так і ў меню прадпрыемстваў грамадскага харчавання. «Катлеты во цяперака робім з грэчкі. Наварым грэчку, тады яйко, ну там прыправы наложыш, ну і зробіш так во, мукі, пажарым, так во ў саганчык зложыш

ці ў каструльку, патушыш і надта ўкусна, мяхкія. І цяпер зробім як калі», – паведамляе Альфрэда Саўко з вёскі Гелюны Астравецкага раёна [185, с. 6].

Паступова пашыраецца асартымент страў з рысу, які добра спалучаецца з мясам і агароднінай у якасці гарніру. Рыс дабаўляюць пры прыгатаванні супоў. Ён асноўны кампанент для плову, які ў канцы XX ст. атрымаў значнае пашырэнне. Часта кашы, прыгатаваныя на малацэ, ядуць у якасці першай стравы.

У стравы пачалі ўключаць больш агародніны, чым, напрыклад, у пачатку XX ст., таму што павялічыўся асартымент палявых культур і агародніны (баклажаны, патысоны, салодкі перац, кабачкі, памідоры). Нярэдка з мноства агародніны гатуюць рагу. Кабачкі смажаць на патэльні з алеем, марынуюць, з кабачкоў робяць кабачковую ікру. Па-ранейшаму ўжываюць у ежу гарбуз. З яго гатуюць традыцыйную кашу з прасянымі крупамі, крухмалам, мукой. Многія гаспадыні пачалі варыць гарбузовую кашу з рысам. «С морковкі делаю закруткі, салаты. Морковные котлеты: морковь націраем на цёркі, туда добавляецца сахар, немножко солі і масло слівочное, і манная крупа тонкой струйкой вводіцца. Потом охлаждаецца, добавляюцца яйца, і токі котлеты. А кобачкі закрываем с алычой. Вкусно получаецца: снімаецца кожура, вырезаюцца семечкі, разрізаюцца на часці квадрацікамі, закладываюцца в банкі. Наполовіну кабочкі і наполовіну алычі. І заліваецца сладкім сіропом. І храніцца очень долго. Жарім кобачкі», – успамінае Ніна Новік з вёскі Тышкаўцы Іванаўскага раёна [184, с. 6–7].

Па сведчанні інфармантаў, памідоры ў іх агародах у першай палове XX ст. былі даволі рэдка [16, л. 34, 51]. З другой паловы XX ст. яны сталі даволі распаўсюджанымі і ўжываюцца ў ежу свежымі, з іх гатуюць салаты са смятанай, алеем. Памідоры дабаўляюць у многія салаты з агародніны, іх марынуюць, прычым як спелыя, так і зялёныя. «Робім салаты з агуркоў і памідораў на зіму. Памідоры накладваюць у слоік цэлы слой, потым слой парэзанай кружочкамі цыбулі, а тады – слой парэзаных маладых агуркоў. Кажды слой пасыпаецца соллю і прыправамі. Тады дабаўляем уксус, сахар і сцерызуем»[15, л. 35].

Бульбу адварваюць і смажаць, ядуць як самастоўную другую страву ці гарнір. Каб захаваць усе вітаміны, якія ўтрымлівае бульба, многія, асабліва ў сельскай мясцовасці, адварваюць яе ў лупінах («у мундзірах», «у шалупайках», «цыганы»). Папулярнасць бульбы і бульбяных страў настолькі вялікая, што яе па-ранейшаму называюць другім беларускім хлебам, а беларусаў нашы суседзі называюць экзаэтнонімам «бульбашы» [182, с. 102]. У пасляваенны перыяд з бульбы на беларуска-літоўскім памежжы пачалі рабіць цапяліны: церлі на тарцы бульбу, ставілі і чакалі, пакуль аддзеліцца крухмал, потым убівалі яйка. Затым рабілі шырокія

ляпёшкі, заварочвалі ў іх начынку (часцей фарш) і варылі ў добра пасоленай вадзе хвілін пятнаццаць. Падавалі на стол цапяліны ў гарачым выглядзе са смажанымі скваркамі з цыбуляй ці са смятанай [185, с. 30]. Гэтыя вырабы атрымалі сваю назву за знешняе падабенства з вынайдзенымі нямецкім інжынерам-канструктарам Фердынандам фон Цэпелінам у пачатку 1900-х паветранымі лятальнымі апаратамі (апошнія сталі вядомыя на тэрыторыі Літвы і Беларусі напярэдадні Першай сусветнай вайны) [319, с. 673].

Як і ў папярэднія часы, з бульбы гатуюць клёцкі. Асабліва яны папулярныя на Віцебшчыне. Іх тут гатуюць з начынкаю: «У нас очэнь пользуюцца спросам клёцкі – наша кароннае блюда. Яны із мяса, “душа” мы іх завём. Душа із мяса ілі душа із рыбы. Ну, чашчэ, канешне, эта клёцкі картофельные, ну, как гэта завёцца? Дранкі ў нас, “драннё” па-беларускі. Перацёртая картошка аджымаецца да нужнага састаянія, можно немножка дабавіць слегка чуць-чуць, ну крахмала, ілі жэ чуць-чуць мукі, солі, естественна, і дзелаюць такія… ну вот лажу на руку цеста, а яно такое далжно быць і не цеснае, і не штоб сільна развальвалася, мяса, фарш. Важна, штобы душа была как можна больше пажырней. І многа лука, штобы эта садержымае ўнутры, такое палучаецца жыдкае, как манты, вот тіпа этага, толькі што картофельный верх. Ну, варыцца яно абязацельна, вот далжна быць вада, каторая закіпает, клёцкі, абязацельна ў кіпяшчую воду. Ну, па ўрэмені, еслі ў скараварке я вару полчаса, но еслі, естественна, проста на пліце, то час. Ну, і важна штоб яна не падгарэла, вот клёцкі не на нізу былі, а так падняты, дастатачнае калічэства вады ў каструлі. Очэнь укусныя!» [16, с. 34].

Акрамя хлеба і кашаў любімымі стравамі застаюцца бліны. Іх, як правіла, пякуць на алеі, часам дабаўляючы сметанковага ці топленага масла. У сельскай мясцовасці па-ранейшаму гатуюць бліны на сыроватцы, у некаторых мясцовасцях у цеста да бліноў падціраюць сырую абабраную бульбу. У забруджаных раёнах пасля аварыі на ЧАЭС забаранілі ўжываць мясцовае малако і малочныя прадукты. Замест сыроваткі для бліноў тут пачалі выкарыстоўваць лімонную кіслату.

Асабліва вясковыя жыхары любяць бліны з грыбной паджаркай. Беларускую мачанку абавязкова падаюць з блінамі. Бліны са скваркамі і яечняй, з тварожнай мачанкай яшчэ нават у 80-х гг. XX ст. насілі мужчынам на сенакос на снеданне, а таксама пастухам у поле. Гараджане, трапляючы ў сяло, з задавальненнем елі бліны на хатняй сыроватцы з мачанкай. Бліны набылі статус прэстыжнай стравы. Дастаткова ўспомніць вядомае выказванне: «Ехаць да цешчы на бліны» – адчуванне вельмі ганаровага пачастунку блінамі. Бліны актыўна выкарыстоўваліся ў канцы XX ст. як святочная страва (напрыклад, на Масленіцу). Бульбяныя

аладкі – дранікі – ужо даўно сталі сімвалам беларускай кухні. У вёсцы Арцюшы, што на Гродзеншчыне, дранікі літаральна да канца XX ст. былі вядомы толькі пад назвай «бульбянікі» [15, л. 32].

У папярэднія часы малочныя прадукты з'яўляліся важнай крыніцай прыбытку, бо малако прадавалі ці абменьвалі на іншыя жыццёва неабходныя прадукты, асабліва гэта было пашырана ў час посту. З цягам часу, дзякуючы запазычанням, асартымент малочнакіслых прадуктаў пашырыўся. З другой паловы XX ст. паўсюль на Беларусі сталі гатаваць запяканку з тварагу. У канцы XX ст. кефір, сыраквашу, ражанку, тварог сталі ўжываць значна часцей, чым у пачатку стагоддзя. Вялікай папулярнасцю карыстаецца кефір, які, як вядома, зніжае рыск анкалагічных захворванняў, паляпшае апетыт, танізуе нервовую і сардэчна-сасудзістую сістэмы. Прамысловая вытворчасць кефіру на тэрыторыі Беларусі была наладжана малочнымі заводамі пачынаючы з 30-х гг. XX ст. Спажываюць беларусы шмат масла і разнастайных сыроў. У сельскай мясцовасці масла білі з дапамогай маслабойкі літаральна да канца XX ст. З тварагу рабілі клінковы сыр. Тварагом начынялі тонкія бліны і жарылі іх на алеі на патэльні. У некаторых вёсках Гродзеншчыны такія бліны з тварагом называліся «сырнікі». Імі бабулі частавалі сваіх гарадскіх унукаў у час летніх канікулаў.

Беларуская кухня валодае шэрагам разнастайных страў з грыбоў. З іх гатуюць як першыя (напрыклад, грыбны квас, капусту з грыбамі), так і другія стравы (грыбную салянку, паліўку з грыбамі). «З грыбоў рабілі катлеты, з жоўценькіх, лісічак. Набяром, зварым, змелем. Паложым усялякіх прысмакаў, уб'ём яйко ці насыпем маннай крупкі і пячэм катлеты. Можна спячы грыбы з посным маслам, ці салам, ці з жырам», – паведамляюць мясцовыя жыхары [185, с. 22]. Грыбы высушваюць на сонцы ці ў прапаленай печы, іх соляць, марынуюць. Ні адно святочнае застолле ў беларусаў не абыходзіцца без грыбных страў. Сушаныя грыбы выкарыстоўваюцца ў якасці начынкі для мясных страў, уваходзяць як інгрэдыент у склад многіх салатаў. З сушаных грыбоў пякуць катлеты. І нават у забруджаных раёнах пасля аварыі на ЧАЭС традыцыя ўжывання грыбоў у харчовым меню мясцовага насельніцтва канчаткова не згасла [330, с. 58].

Збіраюць суніцы, чарніцы, маліны, журавіны, якія ядуць у свежым выглядзе або вараць варэнне. Многія робяць з вышэйзгаданых ягад кампоты, якія закрываюць металічнымі накрыўкамі ў трохлітровых слоіках. Такія кампоты спажываюць у час сямейных урачыстасцей. Чарніцы сушаць або пераціраюць з цукрам. У канцы XX ст. пачалі на зіму замарожваць сабраныя ўлетку ягады і грыбы, прычым грыбы замарожваюць адваранымі.

Самым распаўсюджаным паўсядзённым напоем з'яўляецца чай. Калі раней чай пілі пераважна гараджане, то зараз яго шмат п'юць і ў сельскай мясцовасці. Часта піццё чаю ператвараецца ў форму звыклага застолля. Любая святочная трапеза заканчваецца чаяпіццем. У якасці заваркі на працягу амаль усяго ХХ ст. сельскія жыхары выкарыстоўвалі высушаныя дзікарослыя расліны, травы, ягады, ліпавы цвет, лісты парэчак і маліны, чабор, улічваючы іх прыемны смак і карысны ўплыў на арганізм. Чай пілі з мёдам, варэннем ці з цукрам.

Да паўсядзённых напояў на працягу ХХ ст. можна аднесці кампоты і кісялі. Кампоты варылі са свежай і сушанай садавіны і ягад. Кісялі рабілі з журавін, чарніц, выкарыстоўваючы пры гэтым як фабрычны бульбяны крухмал, так і зроблены ў хатніх умовах. Актыўна выкарыстоўваўся, як і раней, бярозавы сок, з якога рабілі квас. Мядовыя напоі бытавалі да сярэдзіны ХХ ст., пазней іх выраб значна скараціўся ў хатніх умовах, а мёд як кампанент напояў стаў выкарыстоўвацца пры прыгатаванні квасаў на піўзаводах. У 1964 г. на Лідскім піўзаводзе выпускалася піва «Жыгулёўскае», «Мінскае», «Беларускае», безалкагольныя напоі «Клубнічны», «Бруснічны», «Журавінавы», «Чарнічны», «Яблычны» і квас. Ён у гэты час быў толькі бочкавы, развозіўся па горадзе ў самыя шматлюдныя месцы. Гэты напой прадаваўся толькі летам, меў кіславаты смак. Мясцовыя жыхары рабілі вельмі смачны халаднік на лідскім квасе (цыбуля, яйка, свежы агурок ці радыска, смятана). Піва таксама прадавалі ў бочках, разлівалі ў гранёныя шклянкі ці піўныя кубкі [95, с. 154]. У сельскай мясцовасці папулярнай была так званая гарэлка хатняга вырабу, якую ў народзе называлі «самагонка». Яе пілі на вяселлях, хрэсьбінах, памінках. Набытую ў краме гарэлку называлі «руская» ці «маскоўская» і ў час застолля ставілі пераважна для моладзі. Мужчыны сталага ўзросту падчас сямейных урачыстасцей перавагу аддавалі гарэлцы хатняга вырабу. Яна выконвала ролю своеасаблівага эквіваленту грошай пры выкананні рознага віду работ на сяле. У гады перабудовы гарэлку пачалі вырабляць часам нават з той сыравіны, якая наносіла шкоду здароўю (напрыклад, з курынага памёту). Цікава, што ў некаторых рэгіёнах Беларусі ў 70—80-я гг. ХХ ст. гарэлку выраблялі талакой. Так, напрыклад, калі гаспадар не паспяваў вырабіць пэўную колькасць гарэлкі да нейкай падзеі (вяселле, хрэсьбіны, провады ў войска), то на дапамогу прыходзілі сваякі, суседзі ці аднавяскоўцы. Затым гаспадар «аддаваў» доўг такім жа таварам. Прытым важна было, каб па якасці (моцнасці) яна не ўступала той, якую прыносілі ў яго дом. Бывалі выпадкі, калі гаспадар са сваёй сыравіны сам рашчыняў у вялікай колькасці брагу, а тэхналагічны працэс ажыццяўлялі ўжо талакоўцы — кожны на сваім самагонным апараце.

Беларусы па-ранейшаму прытрымліваюцца пастоў. Да 90-х гг. XX ст. гэта рабілася не настолькі відавочна, аднак адмена ідэалагічных перашкод дала магчымасць веруючым адкрыта наведваць царкву ці касцёл. Як вядома, пасты займаюць у царкоўным календары больш за 200 дзён, гэта значыць большую частку года. На чаргаванні посту і мясаеду трымалася аснова народнага харчавання. Многія выконваюць пасты, каб ачысціць арганізм ад шкодных рэчываў, а некаторыя хочуць шляхам дыет палепшыць стан здароўя.

Ежа, прымеркаваная да сямейных і каляндарных свят, лічыцца святочнай. Яна адрозніваецца больш шырокім асартыментам смачных страў і прадуктаў палепшанай якасці. У час свят асабліва ярка праяўляецца традыцыйная беларуская гасціннасць. Стол застаўляюць адразу некалькімі салатамі, халоднымі закускамі і дэсертам, а астатнія стравы падаюцца па чарзе. Прэстыжнымі сталі хатнія каўбасы і сыр, паляндвіца, сушаны кумпяк. Багаты пачастунак гатуюць усе, нават тыя, хто адчувае фінансавыя праблемы. У гады перабудовы, калі існаваў татальны дэфіцыт прадуктаў, замежныя госці, якія траплялі на беларускае застолле, моцна дзівіліся: адкуль гэта ўсё? У нас жа прытрымліваліся даўно заведзенай традыцыі, што госця трэба прыняць як мага лепш: «Госць у дом – Бог у дом».

Захавалася традыцыя кіраваць застоллем. Раней гэтыя функцыі выконваў галава сям'і ці хто-небудзь з бліжэйшых сваякоў, з другой паловы XX ст. яго пачалі называць на грузінскі манер «тамада». У час вясельнага застолля функцыі главы браў на сябе, як правіла, старшы сват. Сучасны галава-тамада кіруе зменай страў, вядзе застольную размову, гаворыць тосты ці прапануе гэта зрабіць каму-небудзь з прысутных. Традыцыя вымаўляць тосты ці пажаданні («здравіцы») захоўваецца, калі балююць у асяроддзі сваякоў, блізкіх і сяброў, а таксама калі спраўляюць дні нараджэння ці юбілеі ў афіцыйнай абстаноўцы на працы ці ў рэстаранах.

Сярод самых распаўсюджаных святочных страў з 70-х гг. XX ст. становяцца студзень, салат «Аліўе» (у народзе яго называюць «гарошак») і сялёдка пад шубай. Яны набылі статус прэстыжных, і без іх да нядаўняга часу не абходзілася ніводнае застолле. Так, у час святкавання Новага года гэтыя стравы сталі абавязковым элементам святочнай трапезы. Рыбныя стравы (напрыклад, заліўная рыба), вяндліна, запечаная курыца, гусь з яблыкамі, грыбныя стравы – амаль неабходны атрыбут святочнага застолля. Часта прысутных за сталом частуюць наліўкамі, настойкамі і лікёрамі ўласнага прыгатавання.

Менавіта за святочным сталом ішоў абмен кулінарным вопытам і рэцэптамі прыгатавання асабліва смачных страў, якія спадабаліся. Многія гаспадыні пачалі весці кулінарныя кнігі. Пасля такога застолля часта інавацыя атрымлівала шанц для далейшага развіцця і паступовага

ператварэння ў традыцыю. У якасці прыкладу можна прывесці мотальскую шурпу, якую вынайшла повар мясцовага кафэ ў 1980-х гг. Хутка страва стала вельмі папулярнай і нават прэстыжнай. У наш час мотальская шурпа стала візітнай карткай гэтага рэгіёна.

На традыцыі харчавання беларусаў значны ўплыў аказалі міграцыйныя ўзаемасувязі вёскі і горада. Як паказалі даследаванні 1976 г. беларускага этнолага Г. І. Каспяровіч, выхадцы з сяла ў большай ступені, чым мігранты з гарадоў, захоўваюць этнічную спецыфіку ў ежы, сярод іх 70 % адзначылі, што пастаянна гатуюць нацыянальныя стравы [32, с. 341].

Даследуючы культуру гарадскога насельніцтва Беларусі ў канцы 70-х гг. XX ст., этнографы адзначалі, што беларускія нацыянальныя стравы працягваюць шырока бытаваць і карыстацца поспехам у горадзе. Такія вядомыя стравы, як дранікі, галушкі, бабка, калдуны, гатуюць у кожнай сям'і. А беларуская мачанка (вядомая пад назвамі «верашчака», «пражаніна») з'яўляецца адной з лепшых страў сталовых, кафэ і рэстаранаў [325, с. 164]. Значная частка гарадскіх жыхароў, якія перасяліліся з сельскай мясцовасці ў пасляваенны перыяд, не згубіла сувязі з вёскай. У выхадныя і святочныя дні, у час адпачынку гараджане ехалі ў вёску, дзе адпачывалі і дапамагалі бацькам апрацоўваць прысядзібныя ўчасткі, нарыхтоўваць сена, дровы на зіму. З вёскі яны прывозілі бульбу, мяса, сала, каўбасы, яйкі, грыбы, агародніну, садавіну, ягады, з якіх, як і іх бацькі, гатавалі нацыянальныя стравы, што, безумоўна, садзейнічала захаванню этнічных традыцый у галіне харчавання.

У тых сем'ях, дзе маладыя жывуць разам з бацькамі, на святочным стале часцей можна ўбачыць традыцыйныя стравы і выпечку, у тым ліку пірагі з макавай начынкай, вушкі з грыбамі, макам ці яблыкамі і інш.

Абрадавая ежа адрозніваецца традыцыйнай сімволікай. Так, на велікодным стале асноўнымі з'яўляюцца салодкі куліч, пасха (ці паска), фарбаваныя яйкі. З 1990-х гг. узноўлена выпечка кулічоў у хатніх умовах, а таксама вялікі іх асартымент пачалі прапаноўваць гандлёвыя сеткі. У многіх сем'ях захаваліся бабуліны рэцэпты кулічоў. Па сведчаннях інфармантаў, не кожная гаспадыня магла спячы добры куліч: для гэтага акрамя пэўнага майстэрства неабходны пэўны стан душы [15, с. 61].

Найбольш устойлівымі выявіліся абрады, звязаныя са святамі жыццёвага цыкла. На хрэсьбіны ў вёсцы Тышкавічы Іванаўскага раёна варылі кашу, падавалі густое малако, халаднік, яечню на малацэ, пяклі коржыкі, сырнікі з тварагу. Кашу тут варылі з прасяных круп і ставілі на стол. На гэту кашу клалі грошы для нованароджанага і чэрпалі яе лыжкай са словамі: «Каб хутка дытына говорыла, каб каўтнула хутка, каб не жувала доўга». Грошы давалі маці і клалі пад галаву дзіцяці: «Каб матка мыла ку-

пыла, та адмыла, да було воно білэ» [184, с. 20]. У 70–80-х гг. XX ст. пры святкаванні хрэсьбін бабіну кашу замянілі цукеркі, пячэнне, торт, якія па традыцыі падавалі на гаршку [322, с. 43].

На вяселле з мукі пяклі каравай, які вельмі прыгожа аздаблялі: зверху рабілі розныя фігуркі (шышкі з галінак слівы, яблыні, грушы). Цеста рашчыняла хросная маці. Маладым незамужнім дзяўчатам забаранялася пячы каравай. Пяклі два караваі: у доме жаніха і ў доме нявесты. Калі выходзілі замуж ці жаніліся другі раз (напрыклад, удава ці ўдавец), то пячы для іх каравай не рэкамендавалася. Пасля таго як каравай садзілі ў печ, хлебнай лапатай жагналі вуглы. Па караваі меркавалі аб будучым сямейным жыцці маладых, таму стараліся, каб ён атрымаўся ўдалым. Інфарманты не раз расказвалі выпадкі, калі каравай у печы вырастаў і яго не маглі адтуль дастаць. І тады прыходзілася разбіраць частку печы, каб павялічыць вусце. Звычайна каравай дзяліў хросны бацька ці хто-небудзь з аўтарытэтных мужчын. Спачатку каравай давалі маладым, затым бацькам, хросным бацькам і астатнім. І хоць у вясельнай абраднасці многія віды ежы ў канцы XX ст. страцілі сваю знакавасць і амаль не гатаваліся або былі заменены новымі сучаснымі вырабамі (напрыклад, замест каравая пачалі выкарыстоўваць вясельныя пірагі ці торты, якія пяклі на сяле ўмеліцы, а ў горадзе іх набывалі ў гандлёвых пунктах ці загадзя заказвалі), маладых пасля грамадзянскай рэгістрацыі або вянчання традыцыйна сустракаюць «хлебам-соллю» – упрыгожаным круглым караваем з пшанічнай мукі вышэйшага гатунку – сімвалам дабрабыту маладой сям'і. Некаторыя праводзяць маладых у хату, абсыпаючы іх зернем. На вясельным стале ў сельскай мясцовасці нават у 90-х гг. XX ст. можна было бачыць традыцыйныя беларускія стравы: студзень, галубцы, пячыста, хатнія каўбасы і інш. [16, с. 24]. Традыцыйнае вяселле працягвалася тры дні, у сельскай мясцовасці так было аж да канца мінулага стагоддзя, а ў горадзе абмяжоўваліся двума, а то і адным днём.

Стравы пахавальна-памінальнага стала застаюцца найбольш устойлівымі ў структуры народнага харчавання. На памінкі па-ранейшаму гатуюць куццю, праўда, зараз часцей за ўсё з рысу з разынкамі, канун (замест традыцыйнай мучной выпечкі ў пасалоджаную мёдам ваду крышаць абаранкі), бліны, кісель, узвар, клёцкі. На памінкі ў вёсцы Тышкаўцы Іванаўскага раёна Брэсцкай вобласці (Заходняе Палессе) абавязкова гатавалі хлеб, буракі, боб, прасяную кашу і куццю з мёдам [184, с. 4], а ў суседняй вёсцы Моталь на памінкі павінны былі абавязкова быць тры стравы: капуста, прасяная каша і куцця з мёдам [184, с. 4]. У абрадавым жыцці жыхароў вёскі Семежава Капыльскага раёна памінкі адзначалі па тры дні: у дзень пахавання, на дзевяць дзён, на тры тыдні, шэсць тыдняў, паўгода і год; у пятніцу посныя, у суботу скаромныя і абед

у нядзелю [186, с. 4]. Памінкі па памерлым напрыканцы стагоддзя пачалі арганізоўваць у грамадскіх пунктах харчавання.

Да 90-х гг. XX ст. значнае месца ў паўсядзённым жыцці беларусаў займала сістэма грамадскага харчавання. Менавіта ў пунктах грамадскага харчавання распаўсюджваліся навацыі ад прадстаўнікоў іншых этнічных супольнасцей, ад суседніх народаў. Рускія «щи», украінскі боршч, польскія флякі, грузінскі шашлык, узбекскі плоў – вось далёка няпоўны пералік страў, якія сталі ўжывацца ў ежу беларусамі.

У беларускай кулінарыі налічваецца больш за 250 мучных, крупяных страў, вырабаў з гароху і фасолі, бобу, сачавіцы, прыкладна 260 малочна-тварожных, звыш за 350 мясных і рыбных, прыкладна 550 страў з бульбы, больш за 480 страў з агародніны, грыбоў, садавіны, а таксама напояў [115, с. 19].

Захавальнікам традыцый нацыянальнай кухні застаецца сям'я. І хоць роля жанчыны змянілася, на ёй ляжаць абавязкі гаспадыні дома. Жанчыну, якая гатавала ежу, беларускі этнограф М. Я. Нікіфароўскі называў «стряпуха», пазней яе называлі «пані», «гаспадыня», часам «кухарка». Цікава, што не толькі ў горадзе, але і ў сельскай мясцовасці жанчыну з другой паловы XX ст. пачалі называць на рускі манер «хазяйка». Перадача кулінарнага вопыту адбываецца на бытавым узроўні, калі навыкам прыгатавання ежы маладыя дзяўчаты вучацца ў сваіх маці ці бабуль. Пераемнасць пакаленняў мае важнае значэнне для захавання традыцый нацыянальнай кухні, асабліва ў сем'ях, дзе жывуць прадстаўнікі трох пакаленняў і дзе пажылыя людзі перадаюць вопыт больш маладым – сваім дзецям, а тыя – сваім. Зараз пераважная большасць жанчын кожны дзень працуе, аднак за кошт велізарных намаганняў яны імкнуцца зберагчы трохразовае харчаванне ў сям'і. Тыя сем'і, дзе ўдала наладжана харчаванне, вызначаюцца большай трываласцю і з'яднанасцю, бо агульная сямейная трапеза выконвае камунікатыўную функцыю. Нетаропкае сямейнае застолле дазваляе кожнаму члену сям'і выказаць свае эмоцыі, зняць стрэс, адчуць цеплыню і ўвагу блізкіх і родных людзей. А гэта вельмі важна ў наш час, бо мы не толькі пастаянна спяшаемся, але і прыём ежы пераўтварылі ў ганебны фастфуд, які, апрача шкоды, яшчэ не прынёс нашаму народу нічога карыснага. Мы павінны рашуча проціпаставіць фастфуду прынцып павольнай ежы, або слоўфуд, у аснову якога трэба пакласці народныя традыцыі ў галіне харчавання: ежа павінна не толькі насычаць, але і прыносіць станоўчыя эмоцыі. Яна павінна быць збалансаванай і карыснай для арганізма. Мы павінны вярнуцца да забытых і паўзабытых рэцэптаў нашых бабуль і як мага часцей выкарыстоўваць іх парады. І тады не будуць нас мучыць многія хваробы, праблема лішняй вагі, не будзем мы адчуваць сябе самотнымі ў гэтым свеце. Гэту працу трэба пачынаць літаральна з

дзіцячых садкоў, школ, вышэйшых навучальных устаноў. Патрэбна разумная прапаганда традыцыйнай культуры харчавання. Харчаванне на аснове народных традыцый павінна стаць модным і прэстыжным, трэба ўвесці факультатыў па традыцыйнай беларускай культуры. Неабходна, каб у пунктах грамадскага харчавання пераважная большасць страў была прыгатавана з захаваннем народных традыцый.

Паказчыкам павышанай цікавасці да беларускай кухні з'яўляецца выданне кулінарных кніг, аднак дэфіцыт такой літаратуры назіраецца і ў наш час. Асабліва востра гэта праблема стаіць перад работнікамі кафэ і рэстаранаў беларускай нацыянальнай кухні. Гаспадары аграэкасядзіб таксама імкнуцца гатаваць ежу для сваіх гасцей на аснове традыцый нашых продкаў, але часта ім не хапае ведаў і інфармацыі. Прыходзіцца збіраць звесткі па традыцыях народнага харчавання з розных нешматлікіх крыніц. Матэрыялы палявых этнаграфічных даследаванняў, сабраныя аўтарам у 1992–2014 гг. ва ўсіх рэгіёнах Беларусі, дазваляюць ліквідаваць гэты недахоп. Звесткі, запісаныя ад пажылых інфармантаў, сёння з'яўляюцца бясцэннай крыніцай па традыцыйнай культуры харчавання беларусаў.

ЗАКЛЮЧЭННЕ

Паўсядзённае харчаванне беларусаў дастаткова кансерватыўнае. Захоўваючы характэрную для іх этнічную спецыфіку, традыцыі харчавання ўсё ж працягваюць развівацца. Здаровая ежа садзейнічае даўгалеццю і паўнацэннаму жыццю. Ва ўстойлівасці традыцыйных кулінарных навыкаў бачыцца залог здароўя нацыі ў будучым.

Захавальнікам традыцый нацыянальнай кухні застаецца сям'я. І хоць роля жанчыны ў значнай ступені змянілася, на ёй ляжаць асноўныя абавязкі гаспадыні дома. У XIX ст. жанчыну, якая гатавала ежу, беларускі этнограф М. Я. Нікіфароўскі называў «стряпуха», пазней яе называлі «пані», «гаспадыня», часам «кухарка». Цікава, што не толькі ў горадзе, але і ў сельскай мясцовасці жанчыну – пераважна з другой паловы XX ст. – пачалі называць на рускі манер «хазяйка». Перадача кулінарнага вопыту адбываецца на бытавым узроўні, калі навыкам прыгатавання ежы маладыя дзяўчаты вучацца ў сваіх маці ці бабуль. Пераемнасць пакаленняў мае важнае значэнне для захавання традыцый нацыянальнай кухні, асабліва ў сем'ях, дзе жывуць прадстаўнікі трох пакаленняў, дзе пажылыя людзі перадаюць вопыт маладым – сваім дзецям, а тыя – сваім. У ходзе пастаянных зносін у межах сям'і маладыя хутка засвойваюць многія рэцэпты і затым, ствараючы ўласныя сем'і, лёгка спраўляюцца з прыгатаваннем ежы. Зараз пераважная большасць жанчын кожны дзень працуе, аднак за кошт велізарных намаганняў яны імкнуцца зберагчы трохразовае харчаванне ў сям'і. На аснове шматлікіх назіранняў можна меркаваць, што тыя сем'і, дзе удала наладжана харчаванне у асяроддзі сям'і, вызначаюцца большай трываласцю і з'яднанасцю, бо агульная сямейная трапеза выконвае камунікатыўную функцыю. Апрача таго, нетаропкае сямейнае застолле дазваляе кожнаму члену сям'і выказаць свае эмоцыі, зняць стрэс, адчуць цеплыню і ўвагу блізкіх і родных людзей. А гэта сёння вельмі важна, бо мы ўвесь час знаходзімся ў спешцы, нават

працэс прыёму ежы пераўтварылі ў ганебны фастфуд, які апрача шкоды яшчэ не прынёс нашаму народу нічога карыснага. Мы павінны рашуча проціпаставіць фастфуду прынцып павольнай ежы, або «слоўфуд», у аснову якога трэба пакласці народныя традыцыі ў галіне харчавання: ежа павінна не толькі насычаць, але і прыносіць станоўчыя эмоцыі. Яна павінна быць збалансаванай і карыснай для нашага арганізма. Мы павінны вярнуцца да забытых і паўзабытых рэцэптаў нашых бабуль і прабабуль і як мага часцей выкарыстоўваць іх парады ў паўсядзённым жыцці. І тады не будуць нас мучыць многія хваробы, не будзе хваляваць праблема лішняй вагі, не будзем мы адчуваць сябе самотнымі і нікому не патрэбнымі ў гэтым свеце. Гэту працу трэба пачынаць літаральна з дзіцячых садкоў, са школ, з вышэйшых навучальных устаноў. Неабходна выпрацаваць устойлівы імунітэт да чыпсаў, шыпучак, колы, якія наносяць шкоду здароўю дзяцей і моладзі. Павінна праводзіцца разумная прапаганда традыцыйнай культуры харчавання. Харчаванне на аснове народных традыцый павінна стаць модным і прэстыжным, а для гэтага трэба ўвесці факультатыў па традыцыйнай беларускай культуры.

Паказальна ў гэтым плане дзейнасць Міжнароднай асацыяцыі слоўфуд (Slow Food), якая была створана ў 1989 г. на аснове італьянскага аб'яднання аматараў здаровага і традыцыйнага харчавання. Яна стала выступаць як альтэрнатыва сістэме фастфуда. Сваёй мэтай асацыяцыя ставіла прапаганду экалагічна чыстай сістэмы харчавання, якая беражліва адносіцца да традыцый, захоўвае культурную ідэнтычнасць, вывучае яе, памятаючы, што народныя кулінарныя традыцыі не абмяжоўваюцца толькі кухняй. Для аб'яднання супольнасцей вытворцаў, усіх тых, хто жыве на зямлі і ад зямлі ў адпаведнасці са сваімі традыцыямі, слоўфуд стварыла ў 2004 г. сетку «Terra Madre», што ў перакладзе абазначае «Маці Зямля». З 2006 г. да «Terra Madre» далучыліся каля чатырохсот даследчыкаў у галіне розных дысцыплін. Навуковым даследаванням і навучанню слоўфуд удзяляе значную ўвагу, аб чым сведчыць стварэнне ў 2004 г. першай у сваім родзе навучальнай установы – Універсітэта гастранамічных навук у Італіі. У вучэбным плане Універсітэта асноўнае месца займаюць гуманітарныя дысцыпліны, звязаныя з традыцыямі харчавання [97, с. 5].

Дарэчы, падобныя курсы чытаюцца ў парыжскай Сарбоне, у некалькіх нямецкіх універсітэтах і шэрагу навучальных устаноў ЗША. Практыка паказвае, што цікавасць да традыцый харчавання ў беларускім грамадстве пастаянна расце. Аўтар больш за два дзесяцігоддзі чытае лекцыі па гэтай праблеме не толькі студэнтам, але і гаспадарам аграсядзіб у вучэбным цэнтры Белаграпрамбанка, у Інстытуце культуры Беларусі, экскурсаводам на курсах павышэння кваліфікацыі, метадыстам раённых

аб’яднанняў, жонкам дыпламатаў Беларусі, работнікам нацыянальных кафэ і рэстаранаў. На жаль, трэба канстатаваць, што аўдыторыя пакуль слаба валодае ведамі ў галіне традыцыйнай культуры ежы. Аднак пастаянна расце імкненне вывучыць свае традыцыі і звычаі ў галіне народнай кулінарыі, і гэта можна толькі вітаць.

Трэба, каб у пунктах грамадскага харчавання пераважная большасць страў была прыгатавана з захаваннем народных традыцый, стала не толькі карыснай, але і смачнай.

Кулінарная спадчына беларусаў сёння запатрабавана ў сучаснай беларускай кухні, да яе праяўляюць цікавасць спецыялісты, а з развіццём агратурызму ў нашай краіне яна стала вывучацца і ўкараняцца ў практычнай дзейнасці гаспадарамі сельскіх сядзіб. Мы назіраем працэс узаемнага пазітыўнага ўплыву: з аднаго боку, традыцыі харчавання ўплываюць на развіццё агратурызму, прыцягваючы ўсё больш наведвальнікаў, з другога боку, агратурызм садзейнічае выяўленню, вывучэнню і папулярызацыі традыцый беларусаў.

Харчовы, ці гастранамічны, турызм – папулярны кірунак у сучасным турызме. Знаёмства са стравамі народнай кухні, спосабамі і прыёмамі іх прыгатавання, з традыцыйнымі трапезамі, з народным застольным этыкетам, прадметамі хатняга начыння становіцца важнай часткай праграмы замежных турыстаў у нашай краіне. Развіццю турызму садзейнічаюць кулінарныя фестывалі. Так, напрыклад, у вёсцы Моталь Іванаўскага раёна Брэсцкай вобласці з 2008 г. праводзіцца Міжнародны кулінарны фэст «Мотальскія прысмакі», дзе ў спаборніцтвах ва ўменні прыгатаваць традыцыйныя стравы з выкарыстаннем магчымасцей хатняй печы свае здольнасці дэманструюць мясцовыя жыхары. Замежныя госці адзначалі натуральную аснову страў, разнастайнасць, незвычайны смак і карыснасць. «Еўрапейцам надакучыла есці парашкі, а тут мы ўбачылі натуральную сыравіну для страў», – адзначаў галандскі кулінар-выдавец, старшыня журы першага Міжнароднага фестывалю «Мотальскія прысмакі». Такія кулінарныя фэсты будуць садзейнічаць прыцягненню замежных турыстаў у нашу краіну, а таксама спрыяць актывізацыі інтарэсу да традыцый харчавання беларусаў.

Сакрэты беларускай традыцыйнай кулінарыі перадаваліся ад аднаго пакалення да другога, зберагаючыся на працягу стагоддзяў. Аднак з цягам часу некаторыя рэцэпты губляліся, іншыя змяняліся; з’яўляліся новыя, запазычаныя ад нашых суседзяў. Мноствам разнастайных спосабаў прыгатавання традыцыйных страў валодаюць пажылыя людзі, якія пражываюць у розных рэгіёнах Беларусі. Сапраўдная беларуская кухня – сума рэгіянальных кухняў. Каб больш глыбока пазнаёміцца з традыцыямі харчавання беларусаў, важна зафіксаваць усю інфармацыю аб кухні ад

мясцовых жыхароў ва ўсіх кутках нашай краіны. І такая работа паспяхова праводзіцца. Вынікі апошніх экспедыцый кафедры этналогіі, музеялогіі і гісторыі мастацтваў гістарычнага факультэта Беларускага дзяржаўнага ўніверсітэта апублікаваны ў серыях «Кулінарная спадчына Беларускага Палесся» і «Кулінарная спадчына Беларусі» пад назвамі «Народная кухня маталян», «Народная кухня тышкаўцоў», «Кулінарная спадчына Белавежжа», «Народная кухня Гервят» і «Народная кухня Семежава» [183, 184, 185, 186]. Мы спадзяёмся, што гэта работа будзе працягнута, а матэрыялы дапамогуць у развіцці агратурызму Беларусі і будуць запатрабаваны гаспадарамі аграсядзіб у іх практычнай дзейнасці. Асабліва гэта актуальна ў сувязі з тым, што ў апошні час адчуваецца дэфіцыт літаратуры такога характару.

Кулінарныя традыцыі беларусаў маюць сваю рэгіянальную спецыфіку. Часта бывае, што адна і тая ж страва нават у суседніх вёсках называецца па-рознаму, не кажучы ўжо аб розных гістарычна-этнаграфічных рэгіёнах. Гэту спецыфіку і павінны ўлічваць мясцовыя гаспадыні. Неабходна зафіксаваць мясцовыя кулінарныя традыцыі ад пажылых інфармантаў у тым рэгіёне, дзе размешчана аграсядзіба, адаптаваць бабуліны (дзядулевы) рэцэпты і навучыцца па ім гатаваць. Гэта зацікавіць не толькі замежных гасцей, але і айчынных наведвальнікаў.

Рэгіянальнае вывучэнне традыцый харчавання паказала, што ў наш час у кухні жыхароў вёсак Моталь і Тышкавічы Іванаўскага раёна ўдала спалучаюцца традыцыйныя рысы і новыя з’явы, якія надаюць мясцовай кухні рэгіянальную спецыфіку і непаўторнасць, прываблiваюць многіх гасцей. Найперш неабходна адзначыць натуральную аснову прадуктаў і іх экалагічную чысціню, перавагу прадуктаў расліннага паходжання, выкарыстання хатняй печы для прыгатавання абсалютнай большасці народных страў. Многія пачалі гаварыць менавіта пра мотальскую кухню як састаўную частку традыцыйнай культуры харчавання беларусаў.

Некаторыя гаспадары сядзіб улічваюць рэгіянальныя асаблівасці традыцый харчавання ў сваёй рабоце. Паказальна аграсядзіба Алы Палікарпук «На Зарэчнай вуліцы», што размешчана ў Кобрынскім раёне Брэсцкай вобласці. Гаспадыня пастаянна збірае рэцэпты мясцовай кухні ад бабуль. Тут можна паспрабаваць кулеш, кулагу, жур, пелюх, пірагі ад бабы Сцешы, салаты «Млынар» і «Каралеўскі тытул», сыр па-панску, «пянёк» са свіных рэбрышкаў, вясковы хлеб на заквасцы, пірагі са шчаўем, крамбамбулю, настойку на травах і інш. [243]. У сядзібе праходзяць фестывалі рэгіянальнай кухні, у якіх прымаюць удзел гаспадыні аграсядзіб не толькі Брэстчыны, але і Польшчы, і Украіны. У межах фестывалю праводзяцца кулінарныя конкурсы.

Стравы шляхецкай кухні выкарыстоўвае Алесь Белы ў сваёй сядзібе «Марцінова гусь», што размешчана ў вёсцы Малая Люцынка Валожынскага раёна Мінскай вобласці. Гаспадар прапануе сваім гасцям меню шляхты, якое ўзята з разнастайных крыніц, спрабуючы адрадзіць гастранамічныя традыцыі Вялікага Княства Літоўскага. Такіх сядзіб, арыентаваных на гастранамічны турызм, з кожным годам становіцца ўсё больш [57].

Гасціннасць у спалучэнні з нацыянальнай кухняй, заснаванай на экалагічна чыстых прадуктах, магчымасць далучыцца да традыцыйных заняткаў, промыслаў і рамёстваў могуць прыцягнуць увагу вялікай колькасці еўрапейскіх турыстаў. У наш час замежнаму турысту вялікую радасць прыносіць магчымасць самім падаіць карову, пакарміць хатнюю птушку, пакапаць, а затым прапалоць агарод, даглядаць за садовымі дрэвамі, схадзіць у ягады і ў грыбы, на паляванне, на рыбалку, а затым паспрабаваць стравы мясцовай кухні, прыгатаваныя з прадуктаў, якія былі здабыты ім самім [57].

Сёння неабходна арганізавана сабраць усе палявыя этнаграфічныя матэрыялы па кулінарнай спадчыне нашых продкаў і надрукаваць іх пад назвай «Народная кухня беларусаў». Поспех такой работы гарантаваны, тым больш што гэта была б сапраўдная беларуская кухня, якая рэальна бытавала і часткова бытуе ў асяроддзі нашых вяскоўцаў. Сабраныя матэрыялы акрамя практычнага выкарыстання ў дзейнасці гаспадарамі аграсядзіб, работнікамі нацыянальных кафэ і рэстаранаў паслужылі б карыснай крыніцай для далейшага вывучэння традыцый харчавання беларусаў этнолагамі, фалькларыстамі, лінгвістамі, краязнаўцамі і інш.

Для традыцый харчавання беларусаў характэрны два працэсы: паступовае фарміраванне мясцовай спецыфікі і ўключэнне лепшых з мясцовых варыянтаў у агульнанароднае рэцэптурнае багацце. Гэта стварыла вялікую варыятыўнасць рэцэптуры. Мясцовыя асаблівасці працягвалі сваё існаванне да канца XX ст. Яны сфарміравалі смакавую выбіральнасць жыхароў асобных рэгіёнаў. Акрамя таго, яны ж надалі непаўторную своеасаблівасць традыцыйнай хатняй кулінарыі, якую кожны чалавек шануе з дзяцінства і на ўсё жыццё.

БІБЛІЯГРАФІЧНЫЯ СПАСЫЛКІ

1. *Анимелле Н.* Быт белорусских крестьян // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом / под ред. К. Д. Кавелина. – СПб. : Тип. Э. Праца, 1854. – Вып. 2. – С. 139–151.

2. *Артюх Л. А.*, *Косміна Т. В.*, *Пономарьов А. П.* Етнічні символи у традиційній народній культурі українців // Містецтво, фольклор та етнографія слов'янськіх народів. – Київ : Наукова думка, 1993. – С. 154–176.

3. *Артюх Л. Ф.*, *Наулко В. І.*, *Горленко В. Ф.* Іжа і харчування // Культура і побут населення Украіні : навч. посібник. – 2-е вид., доп. та перераб. – Київ : Либідь, 1993.

4. *Артюх Л. Ф.* Народная кулинария // Украинцы. – М. : Наука, 2000.

5. *Артюх Л. Ф.* Обрядовий хліб у символіці культурно-побутовоі спільності народів // Народна творчість та етнографія. – 1976. – № 5.

6. *Артюх Л. Ф.* Украіньска народна кулінарія (Історико-этнографічне доспідження). – Київ : Наукова думка, 1977.

7. *Арутюнов В. С.*, *Стрекова Л. Н.* Ступени эволюции. – М. : Наука, 2006.

8. *Арутюнов С. А.* Адаптивное значение культурного полиморфизма // Этнограф. обозрение. – 1993. – № 4.

9. *Арутюнов С. А.* Карта культуры питания народов мира // Этнограф. обозрение. – 2011. – № 1. – С. 7–16.

10. *Арутюнов С. А.* Культуры, традиции и их развитие и взаимодействие. – Люистон : Эдвин Меллен Пресс, 2000.

11. *Арутюнов С. А.* Народы и культуры: развитие и взаимодействие / отв. ред. Ю. В. Бромлей ; АН СССР, Ин-т этнографии им. Н. Н. Миклухо-Маклая. – М. : Наука, 1989.

12. *Арутюнов С. А.* Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – М. : Наука, 2001.

13. *Арутюнов С. А.* От спокойной к ускользающей материальности: о проблемах этнографического изучения материальной культуры (интервью Н. В. Богатырь) // Этнограф. обозрение. – 2011. – № 5. – С. 5–19.

14. *Арутюнов С. А.* Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // Сов. этнография. – 1981. – № 4.

15. Архіў Інстытута мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя К. Крапівы Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі. – Фонд 6. – Воп. 13. – Спр. 67.

16. Архіў Інстытута мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя К. Крапівы Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі. – Фонд 7. – Воп. 1. – Спр. 1001.

17. *Базан Л. Н.* Этнакультурныя сувязі беларусаў і літоўцаў у канцы XIX – пачатку XX ст. (па даных народнай кулінарыі) // Вес. АН БССР. – 1990. – № 5.

18. *Байбурин А. К.*, *Топорков А. Л.* У истоков этикета. – Л. : Наука, 1990.

19. *Байбурин А. К.* Об этнографическом изучении этикета // Этикет у народов Передней Азии. – М. : Наука, 1988.

20. *Балінская Н. В.* Харчаванне дзяцей у дзіцячых садках. – Мінск : Дзярж. выд-ва Беларусі, 1939.

21. *Бандарчык В. К.* Гісторыя беларускай этнаграфіі XIX ст. – Мінск : Навука і тэхніка, 1964.

22. *Бандарчык В. К.* Гісторыя беларускай этнаграфіі: пачатак XX ст. – Мінск : Навука і тэхніка, 1970.

23. *Бараноўскі Я.* Санітарна-бытавы стан вёскі Радзілавічы, Букчанскі сельсавет, Тураўскі раён, Мазырская акруга // Наш край. – 1928. – № 8–9. – С. 58.

24. *Бачыла І. Г.* Вывучэнне беларускіх трапез айчыннымі навукоўцамі ў другой палове XX – пачатку XXI ст. // Весн. БДУ. Сер. 3: Гісторыя. Эканоміка. Права. – 2014. – № 1. – С. 18–21.

25. *Бачыла І. Г.* Вывучэнне традыцыйных страў беларусаў айчыннымі навукоўцамі другой паловы XX – пачатку XXI ст. // Пытанні мастацтвазнаўства, этналогіі і фалькларыстыкі / Ін-т мастацтвазнаўства, этналогіі і фальклору імя К. Крапівы НАН Беларусі. – Вып. 15. – 2013. – Мінск : Права і эканоміка. – С. 257–266.

26. Беларуская фалькларыстыка: збіранне і даследаванне народнай творчасці ў 60-х гг. XIX – пачатку XX ст. / Г. А. Пятроўская [і інш.] ; пад рэд. І. І. Цішчанкі. – Мінск : Навука і тэхніка, 1989.

27. Беларускія прыказкі, прымаўкі, фразеалагізмы / склад. Ф. Янкоўскі. – 3-е выд., дапрац. – Мінск : Навука і тэхніка, 1992.

28. Беларусы: сучасныя этнакультурныя працэсы / Г. І. Каспяровіч [і інш.] ; рэдкал. : А. І. Лакотка [і інш.] ; Ін-т мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя К. Крапівы НАН Беларусі. – Мінск : Беларус. навука, 2009.

29. Беларусы ў фотаздымках Ісака Сербава. 1911–1912 / склад., уступ. арт. В. А. Лабачэўскай ; рэдкал. : Т. У. Бялова (гал. рэд.) [і інш.]. – Мінск : Беларус. энцыкл. імя П. Броўкі, 2012.

30. Беларусы : у 8 т. – Мінск : Навука і тэхніка, 1995. – Т. 1 : Прамысловыя і рамесныя заняткі / рэдкал. : В. К. Бандарчык, М. Ф. Піліпенка, В. С. Цітоў.

31. Беларусы : у 8 т. – Мінск : Беларус. навука, 1999. – Т. 3 : Гісторыя этналагічнага вывучэння / В. К. Бандарчык ; Ін-т мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя К. Крапівы НАН Беларусі ; рэдкал. : В. К. Бандарчык, М. Ф. Піліпенка, А. І. Лакотка.

32. Беларусы : у 8 т. – Мінск : Беларус. навука, 2001. – Т. 4 : Вытокі і этнічнае развіццё / В. К. Бандарчык [і інш] ; рэдкал.: В. К. Бандарчык [і інш].

33. Беларусы : у 8 т. – Мінск : Беларус. навука, 2001. – Т. 5 : Сям’я / В. К. Бандарчык [і інш.] ; рэдкал. : В. К. Бандарчык [і інш.] ; Ін-т мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя К. Крапівы НАН Беларусі.

34. Беларусы : у 8 т. – Мінск : Беларус. навука, 2002. – Т. 6 : Грамадскія традыцыі / В. Ф. Бацяеў [і інш.] ; рэдкал. : В. М. Бялявіна [і інш.] ; Ін-т мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя К. Крапівы НАН Беларусі.

35. Беларусы : у 8 т. – Мінск : Беларус. навука, 2004. – Т. 7 : Вусная паэтычная творчасць / В. М. Бялявіна [і інш.] ; Ін-т мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя К. Крапівы НАН Беларусі.

36. *Беловинский Л. В.* История русской материальной культуры. – М. : Вуз. книга, 2003.

37. Белорусы. – М. : Наука, 1998.

38. Белорусская кухня / Л. Д. Маркова [и др.] ; под ред. З. В. Василенко. – 3-е изд., перераб. и доп. – Мінск : Ураджай, 1993.

39. *Белы А. В.* Наша страва. – Мінск : Логвінаў, 2009.

40. *Берман И.* Календарь по народным преданиям в Воложинском приходе Ошмянского уезда Виленской губернии // Записки ИРГО по отделению этнографии. – СПб., 1873. – Т. 5.

41. *Богданович А. Е.* Пережитки древнего миросозерцания у белорусов : этнографический очерк. – Гродна : Губерн. тип., 1895.

42. *Болотникова В. А.*, *Вапельник Л. М.* 500 блюд из картофеля. – Мінск : Ураджай, 1981.

43. *Браім І. М.* Рыбалоўства ў Беларусі (гісторыка-этнаграфічны нарыс). – Мінск : Навука і тэхніка, 1976.

44. *Булгак Я.* Край дзіцячых гадоў / Я. Булгак ; укл. і ўступ. арт. Т. Г. Вяршыцкай ; пер. з пол. мовы Т. Г. Вяршыцкай ; пер. вершаў з пол. мовы С. І. Законнікава. – Мінск : Беларусь, 2004.

45. *Вайтко М.* На беразе Усяжы-ракі (санітарна-бытавы нарыс в. Мглё Юраўскага с/с Смалявіцкага раёна на Міншчыне) // Наш край. – 1930. – № 3. – С. 3–34.

46. *Валодзіна Т. В.* Семантыка рэчаў у духоўнай спадчыне беларусаў. – Мінск : Тэхналогія, 1999.

47. *Валодзіна Т. В.* Талака ў сістэме духоўнай культуры беларусаў . – Мінск : Навука і тэхніка, 1997.

48. *Ваннини Ф.* Исследования материальной культуры и социология/антропология техники // Этнограф. обозрение. – 2011. – № 5. – С. 19–29.

49. *Васілевіч У. А.* Беларускія жалобныя абрады і галашэнні // Пахаванні. Памінкі. Галашэнні. – Мінск, 1986.

50. *Васілевіч У. А.* Збіральнікі. – Мінск : Навука і тэхніка, 1992.

51. *Верашчагіна А. У.*, *Гурко А. В.* Гісторыя канфесій на Беларусі: мінулае і сучаснасць. – Мінск, 2000.

52. *Вештарт Г. Ф.* Беларускія народныя стравы. – Мінск : Ін-т падрыхтоўкі навук. кадраў НАН Беларусі, 2005.

53. *Вештарт Г. Ф.* Лінгвагеаграфічная дыферэнцыяцыя Прыпяцкага Палесся (на матэрыяле назваў ежы) : дыс. ... канд. філал. навук. – Мінск, 1969.

54. *Вештарт Г. Ф.* Названия пищи в говорах Полесья // Лексика Полесья. – М., 1968.

55. *Вештарт Г. Ф.* Назвы хлеба на Палессі // Лінгвістычныя даследаванні. – Мінск, 1968.

56. *Вештарт Г. Ф.* Назвы ежы на Прыпяцкім Палессі Беларусі // Жывое народнае слова : дыялекталагічны зб. – Мінск, 1992. – С. 139–151.

57. Возвращение к истокам... Агротуризм в Республике Беларусь. Каталог усадеб. – Минск : Рифтур, 2009.

58. *Войтка М.* На беразе Усяжы-ракі (санітарна-бытавы нарыс в. Мглё Юраўскага с/с Смалявіцкага раёна на Міншчыне) // Наш край. – 1930. – № 3. С. 33–34.

59. *Воронина Н. А.* Традиции в пище русских на рубеже XX–XXI веков // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – М. : Наука, 2001.

60. *Воронина Н. А.* Food in change // Сов. этнография. – 1989. – № 3.

61. Вяселле: абрад / Ін-т мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя К. Крапівы НАН Беларусі ; уклад. К. А. Цвірка ; муз. дадат. З. Я. Мажэйка. – Мінск : Беларус. навука, 2004.

62. *Гирц К.* Интерпретация культур. – М. : РОССПЭН, 2004.

63. Гістарычны слоўнік беларускай мовы. – Мінск, 1982. – Вып. 1.

64. *Говард М.* Сучасная культурная антрапалогія / пер. з англ. І. Карпікава, М. Раманоўскага, А. Шыманскага ; пад рэд. П. Церашковіча. – Мінск : Тэхналогія, 1995.

65. *Гонтарь Т. А.* Народне харчування українців Карпат. – Київ : Наукова думка, 1979.

66. *Гонтарь Т. А.* Традиционная праздничная и обрядовая пища украинцев Полесья в XIX–XX вв. // Сов. этнография. – 1986. – № 5.

67. Грамадскі быт і культура гарадскога насельніцтва Беларусі / В. К. Бандарчык [і інш.]. – Мінск : Навука і тэхніка, 1990.

68. Грамадскі быт і культура сельскага насельніцтва Беларусі / В. К. Бандарчык [і інш.]. – Мінск : Навука і тэхніка, 1993.

69. *Григулевич Н. И.* Питание как важнейший механизм этноэкологической адаптации // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – М. : Наука, 2001.

70. *Гринблат М. Я.* Белорусы: очерки происхождения и этнической истории / ред. В. К. Бондарчик ; Акад. наук БССР, Ин-т искусствоведения, этнографии и фольклора. – Минск : Наука и техника, 1968.

71. *Грынблат М. Я.*, *Малчанава М. Я.* Ежа і начынне // Беларускі этнаграфічны зборнік. – Мінск : Выд-ва Акад. навук БССР, 1958.

72. *Грынблат М. Я.*, *Малчанава Л. А.* Новыя з'явы ў быце калгаснай вёскі // Беларускі этнаграфічны зборнік / Акад. навук БССР, Ін-т мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору ; рэдкал. : І. С. Краўчанка (адк. рэд.) [і інш.]. – Мінск : Выд-ва Акад. навук БССР, 1958.

73. *Гурко А. У.* Беларуская этналогія ў XXI ст. : праблемы і перспектывы // Вес. НАН Беларусі. Сер. гуманітар. навук. – 2009. – № 1. – С. 84.

74. *Гурко А. В.* Новые религии в Республике Беларусь: генезис, эволюция, последователи. – Минск : Изд-во МИУ, 2006.

75. *Гурский А. И.* Зимняя поэзия белорусов. – Минск : Наука и техника, 1980.

76. *Гусарова К. О.* «Насущная пища пролетартата»: конструирование пролетарской идентичности в СССР 1920-х годов // Этнограф. обозрение. – 2012. – № 5. – С. 71–83.

77. *Дембовецкий А. С.* Опыт описания Могилевской губернии. – Могилев-на-Днепре, 1882.

78. *Дмитриев М. А.* Собрание песен, сказок, обрядов и обычаев крестьян Северо-Западного края. – Вильна, 1869. – С. 221–264.

79. *Добровольская М. В.* Человек и его пища. Пищевые специализации и проблемы антропогенеза. – М. : Научный мир, 2005.

80. *Добровольский В. Н.* Смоленский областной словарь. – Смоленск, 1914.

81. *Добровольский В. Н.* Смоленский этнографический сборник. – СПб., 1894. – Ч. II.

82. *Довнар-Запольский М. В.* Исследования и статьи. – Киев, 1909.

83. *Донован М. Д.* Здоровая пища – здоровая жизнь / пер. Мэри Д. Донован при участии Фионы Уилкок и Анджелы Доуден. – М. : Кураре-Н, 1998.

84. *Доўнар-Запольскі М. В.* Гісторыя Беларусі. – Мінск, 1994.

85. Живописная Россия. Отечество наше в его земельном, историческом, племенном, экономическом и бытовом значении / под общ. ред. П. П. Семенова. – Минск : БелЭн, 1993. – Т. 3 : Литовское и Белорусское Полесье (Репринт. Воспроизведение изд. 1882 г.)

86. *Жук У.*, *Панкоў П.* Санітарна-бытавы нарыс вёскі Дубровы, Лельчыцкага сельсавета і раёна, Мазырскае акругі // Наш край. – 1929. – № 2. – С. 47–48.

87. *Завадская В.* Литовская кухарка. Первая белорусская кулинарная книга / В. Завадская ; пер. с пол. яз. Н. Бабиной. – Минск : Харвест, 2013.

88. *Зайкоўскі Э. М.*, *Тычка Г. К.* Старадаўняя беларуская кухня. – Мінск : Ураджай, 1995.

89. *Залескі А. І.* Быт беларускіх сялян у партызанскім краі / рэдкал.: І. С. Краўчанка, М. Я. Грынблат. – Мінск : Выд-ва Акад. навук БССР, 1960.

90. *Зеленин Д. К.* Восточнославянская этнография / пер. с нем. К. Д. Цивиной ; примеч. Т. А. Бернштам, Т. В. Станюкович и К. В. Чистова ; послесл. К. В. Чистова. – М. : Наука, 1991.

91. *Зеленин Д. К.* Описание рукописей Ученого архива Императорского Русского Географического общества. – Пг., 1914–1916. – Вып. 1–3.

92. Земляробчы каляндар: абрады і звычаі / уклад., класіфікацыя, сістэматызацыя матэрыялаў і камент. А. І. Гурскага ; уступ. арт. А. І. Гурскага, А. С. Ліса. – Мінск : Беларус. навука, 2003.

93. Изменения в быту и культуре городского населения Белоруссии / В. К. Бондарчик [и др.] ; под ред. В. К. Бондарчика. – Минск : Наука и техника, 1976.

94. Изменения в быту и культуре сельского населения Белоруссии / В. К. Бондарчик [и др.] ; АН Беларуси ИИЭФ ; под общ. ред В. К. Бондарчика. – Минск : Наука и техника, 1976.

95. Из истории пивоварения на территории Беларуси: от зарождения до массового производства // История Лидского бровара 1876–2013. – Вильнюс, 2013. – С. 9–11.

96. *Кабакова Г. И.* Французская наука о еде // Этнограф. обозрение. – 2012. – № 5. – С. 3–12.

97. *Кабицкий М. Е.* Введение в тему: антропология пищи и питания сегодня // Этнограф. обозрение. – 2011. – № 1. – С. 3–7.

98. *Казакова І. В.* Этнічныя традыцыі ў духоўнай культуры беларусаў. – Мінск : Універсітэцкае, 1995.

99. *Калачова І. І.* Этнакультурныя працэсы ў гарадской сям'і беларусаў у апошняй трэці XX – пачатку XXI ст. – Мінск : Беларус. навука, 2009.

100. Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: исторические корни и развитие обычаев. – М. : Наука, 1983.

101. *Каляда А. В.* Питание населения Белоруссии. Движение рыночных цен за май – июнь 1923 г. по городу Минску и за первое полугодие 1923 г. по всей Белоруссии // Нар. хоз-во Белоруссии. – 1923. – № 7.

102. *Карнейчык Я. І.* Беларуская нацыя : гістарычны нарыс. – Мінск : Навука і тэхніка, 1969.

103. *Карскі Я. Ф.* Беларусы / уклад. і камент. С. Гараніна і Л. Ляўшун ; навук. рэд. А. Мальдзіс ; прадм. Я. Янушкевіча і К. Цвіркі. – Мінск : Беларус. кнігазбор, 2001.

104. *Касперович Г. И.* Белорусский этнос в XX в. // Белорусы / отв. ред. В. К. Бондарчик [и др.]. – М. : Наука, 1998. – С. 110–133.

105. *Каспяровіч Г. І.* Ежа і харчаванне // Навіны Беларус. акад. – 1993. – № 11–12.

106. *Каспяровіч Г. І.* Фактары сучасных этнакультурных працэсаў // Беларусы : сучасныя этнакультурныя працэсы / Г. І. Каспяровіч [і інш.] ; рэдкал. : А. І. Лакотка [і інш.] ; Ін-т мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя К. Крапівы НАН Беларусі. – Мінск : Беларус. навука, 2009.

107. *Каспяровіч М.* Пра быт на Чэрвеньшчыне // Наш край. – 1930. – № 5–6.

108. *Каханоўскі А. Г.* Сацыяльная трансфармацыя беларускага грамадства (1861–1914 гг.). – Мінск : БДУ, 2013.

109. *Киркор А. Г.* Народная жизнь // Живописная Россия. – 1882. – Т. 3. – Ч. II.

110. *Киркор А. Г.* Этнографический взгляд на Виленскую губернию // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. – СПб. : Тип. Э. Праца, 1858. – Вып. 3 / под ред. К. Д. Кавелина. – С. 135–172.

111. *Ковалев В. М.*, *Могильный Н. П.* Русская кухня: традиции и обычаи. – М. : Сов. Россия, 1992.

112. *Козлов А. И.* Пища людей. – Фрязиро : Век 2, 2005.

113. *Коляда А. В.* Питание населения Белоруссии // Нар. хоз-во Белоруссии. – 1923. – № 7. – С. 86–106.

114. *Корзун І. П.* Асаблівасці харчавання беларускага калгаснага сялянства // Вес. АН БССР. Сер. грамад. навук. – 1960. – № 4. – С. 82–91.

115. *Корзун І. П.* Беларуская кухня. – Мінск : Ураджай, 1990.
116. *Корзун І. П.* З гісторыі беларускай народнай кухні // Беларусь. – 1959. – № 7. – С. 24–25.
117. *Корзун І. П.* Зміні в іжі та харчуванні колгоспного селянства Белоруссії // Народна твочість та етнографія. – 1962. – № 4. – С. 71–81.
118. *Корзун І. П.* Некаторыя стравы беларускай кулінарыі // Беларусь. – 1960. – № 1. – С. 25–26.
119. *Корзун І. П.* Беларускія напіткі і стравы з гародніны і ягад // Беларусь. – 1960. – № 12. – С. 24.
120. *Корзун І. П.* Пра беларускую кухню // Полымя. – 1969. – № 9.
121. *Корзун И. П.* Преодоление различий между городом и деревней в быту и культуре // Историко-этнографическое исследование по материалам БССР / под ред. И. В. Матюшенко. – Минск : Наука и техника, 1972.
122. *Коробушкина Т. Н.* Земледелие на территории Белоруссии в X–XIII вв. – Минск : Наука и техника, 1979.
123. *Косич М. Н.* Литвины-белоруы Черниговской губернии, их быт и песни // Живая старина. – 1901. – XI. – № 2–4.
124. *Крачковский Ю. Ф.* Быт западнорусского селянина [Издание Императорского Общества Истории и Древностей Российских при Московском Университетете]. – М. : Университет. тип., 1874.
125. Кто живет в Беларуси / А. В. Гурко [и др.] ; Ин-т искусствоведения, этнографии и фольклора им. К. Крапивы НАН Беларусі. – Мінск : Беларус. навука, 2012.
126. *Кулакоў Т.* Крукавіцкі сельсавет Азарыцкага раёна на Мазыршчыне // Наш край. – 1930. – № 2.
127. Кулінарная спадчына Белавежжа / Беларускае грамадскае аб'яднанне «Адпачынак у вёсцы» ; Т. А. Навагродскі ; пер. А. У. Ветрава. – Минск : Последнее слово, 2010.
128. Кулинарное наследие Латгальского региона и Витебской области
129. *Куприянов П. С.* Чужая еда в рассказах о путешествии: начало XIX в. и современность // Этнограф. обозрение. – 2012. – № 5. – С. 41–57.
130. Культура жизнеобеспечения и этнос. – Ереван : Изд-во АН АрмССР, 1983.
131. Культура і побут населення України : навч. посібник / В. І. Наулко [та ін.]. – 2-е вид., доп. та перероб. – Київ : Либідь, 1993.
132. Культура ў Рэспубліцы Беларусь: гісторыя, сучасны стан і перспектывы развіцця : тэз. дакл. навук. канф. / рэдкал. : В. К. Бандарчык, А. В. Сабалеўскі, А. С. Фядосік. – Мінск, 1993.
133. *Курыловіч Г. М.* Абрадавыя і святочныя стравы каляндарнага цыкла беларусаў Усходняга Палесся (XX – пачатак XXI ст.) // Пытанні мастацтвазнаўства, этналогіі і фалькларыстыкі. – 2008. – Вып. 4. – С. 337–342.
134. *Курыловіч Г. М.* Сямейны ўклад жыцця. Сям'я. – Мінск : Беларус. навука, 2002. – Т. 5. – С. 13–107.
135. *Курыловіч Г. М.* Традыцыі і інавацыі ў ежы і харчаванні беларусаў Мазырска-Прыпяцкага Палесся // Наука, образование и культура: состояние и

перспетивы инновационного развития : материалы Междунар. науч.-практ. конф., Мозырь, 27–28 марта 2008 г. / МГПУ ; редкол. : В. В. Валетов. – Мозырь, 2008. – С. 238–239.

136. *Кухаронак Т. І.* Радзінныя звычаі і абрады беларусаў. – Мінск : Навука і тэхніка, 1993.

137. Кухня народов СССР / сост. Т. В. Реутович. – Мінск : Полымя, 1983.

138. *Лакотка А. І.* Нацыянальныя рысы беларускай архітэктуры. – Мінск : Ураджай, 1999.

139. *Леви-Строс К.* Структурная антропология. – М. : Наука, 1985.

140. *Леви-Стросс К.* Мифологики. – М. ; СПб. : Университет. кн., 1999. – Т. 1 : Сырое и приготовленное.

141. *Леви-Стросс К.* Мифологики. – М. ; СПб. : Университет. кн., 2000. – Т. 3 : Происхождение застольных обычаев.

142. *Левкиевская Е. Е.* Пасхальная пища и пасхальное застолье в советское время как инструмент сохранения религиозной или семейной идентичности // Этнограф. обозрение. – 2012. – № 5. – С. 58–70.

143. *Лемнис М.*, *Витри Г.* В старопольской кухне. – Вроцлав : Интерпресс, 1989.

144. *Липинская В. А.* Адаптивно-адаптационные вопросы в народной культуре питания русских // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – М. : Наука, 2001.

145. *Липс Ю.* Происхождение вещей. – М. : Изд-во иностр. лит., 1954.

146. *Ліс А. С.* Жніўныя песні. – Мінск : Навука і тэхніка, 1993.

147. *Ліс А. С.* Юраўская абраднасць // Беларускі фальклор : энцыклапедыя : у 2 т. – Мінск : БелЭн, 2006. – Т. 2 : Лабараторыя традыцыйнага мастацтва – «Яшчур» / рэдкал. : Г. П. Пашкоў [і інш.].

148. Літоўская гаспадыня, ці Навука аб утрыманні ў добрым стане хаты і забеспячэнні яе ўсімі прыправамі і запасамі, кухоннымі, аптэкарскімі і гаспадарчымі, а таксама гадаванні і ўтрыманні скаціны, птушкі і іншай жывёлы адпаведна спосабам, найбольш выпрабаваным і праверaным вопытам і да таго ж самым танным і простым / пер. з пол. мовы П. Р. Казлоўскага, В. В. Нядзвецкай ; прадм. А. І. Мальдзіса ; маст. : У. У. Даўгяла, І. А. Дзямкоўскі. – Мінск : Полымя, 1993.

149. Литовская кухня / К. А. Будрюнене [и др.] ; сост. Ю. Я. Паўлюконене ; пер. с лит. Д. Ф. Мидвикене ; предисл. В. К. Милюса. – Мінск : Ураджай, 1991.

150. *Ліцвінка В. Д.* Святы і абрады беларусаў. – 2-е выд. – Мінск : Беларусь, 1988.

151. *Локотко А. И.* Историко-культурные ландшафты Беларуси. – Минск : Белорус. наука, 2006.

152. *Лотман Ю. М.* Статьи по семиотике культуры и искусства. – СПб. : Акад. проект, 2002.

153. *Дзеды Л. С.* // Гродненские губернские ведомости. 1891. № 97.

154. *Ляховская Л. П.* Календарь славянской жизни и трапезы. – СПб. : Терция ; М. : Эксмо, 2004.

155. *Малиновский Б.* Научная теория культуры. – М. : ОГИ, 2000.

156. *Мальдзіс А. І.* Беларусь у люстэрку мемуарнай літаратуры XVIII стагоддзя: нарысы быту і звычаяў. – Мінск : Маст. літ., 1982.

157. *Маркарян Э. С.* Очерки теории культуры. – Ереван : Изд-во АН АрмССР, 1969.

158. *Маркевич Н.* Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. – Киев : Изд-во И. Давыденко, 1860.

159. *Мартинус*. Идеальная пища. – М. : Изд-во агентства «Яхтсмен», 1994.

160. *Маслова Г. С.* Пища и хозяйственная утварь. Материальная культура русского сельского и заводского заволжского населения Приуралья (XIX – начало XX вв.) // Материалы и исследования по этнографии русского населения Европейской части СССР. – М. : Изд-во Акад. наук СССР, 1960.

161. *Маслова Г. С.* Проблемы и методы изучения материальной культуры. – М. : Наука, 1964.

162. Материальная культура. Свод этнографических понятий и терминов. – М. : Наука, 1989.

163. Материалы для географии и статистики России, собранные офицерами Генерального штаба. Гродненская губерния / сост. П. Бобровский. – СПб. : Тип. И. Огризко, 1862. – Ч. 2.

164. *Мікуліч Т. М.* Этнаграфічная дзейнасць Вандаліна Шукевіча // Культура ў Рэспубліцы Беларусь: гісторыя, сучасны стан і перспектывы развіцця : тэз. дакл. навук. канф. / Ін-т мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя К. Крапівы НАН Беларусі ; рэдкал. : В. К. Бандарчык [і інш.]. – Мінск, 1993. – С. 91–93.

165. *Милюс В. К.* Пища и домашняя утварь литовских крестьян в XIX – начале XX в. // Балтийский этнографический сборник. – М. : Изд-во Акад. наук СССР, 1956.

166. *Міцкевіч А.* Пан Тадэвуш, або Апошні наезд у Літве : Шляхец. Гісторыя 1811–1812 гг. : у 12 кн. – Мінск : Маст. літ., 1985.

167. *Міхайлец М. А.* Гісторыя этналагічнага вывучэння традыцыйнай ежы беларусаў польскімі даследчыкамі // Человек. Цивилизация. Культура : тез. докл. 6-й межвуз. науч.-теорет. конф., Минск, 20 апр. 2001 г. / М-во образования Респ. Беларусь, Междунар. кадровая акад. при ЮНЕСКО и Совет Европы, Междунар. гуманитар.-эконом. ин-т ; редсовет : А. Н. Алпеев [и др.]. – Минск, 2002. – С. 123–125.

168. *Міхайлец М. А.* Польская этналогія XIX – першай паловы XX стагоддзя аб матэрыяльнай культуры беларусаў. – Мінск : Беларус. навука, 2008.

169. *Молчанова Л. А.* Материальная культура белорусов. – Минск : Наука и техника, 1968.

170. *Молчанова Л. А.* Очерки материальной культуры белорусов XVI–XVIII вв. – Минск : Наука и техника, 1981.

171. *Молчанова Л. О.* Їжа та домашнее начиння білоруського селянства до революції // Народна твочість та етнографія. – 1960. – № 1.

172. *Монтанари М.* Голод и изобилие. История питания в Европе / пер. с итал. А. Миролюбовой. СПб. : Александрия, 2009.

173. *Морозов И. А.* Пища «богатая» и «бедная»: пищевые маркеры социокультурных иерархий // Этнограф. обозрение. – 2012. – № 5. – С. 13–23.

174. *Морозов И. А.*, *Фролова О. Е.* Тема изобилия в русской культуре XIX–XX вв. // Традиционная культура. – 2000. – № 1. – С. 91–98.

175. *Навагродскі Т. А.* Асаблівасці памінальных трапез у традыцыйнай культуры беларусаў XIX – пачатку XX ст. // Працы гістарычнага факультэта БДУ : навук. зб. / рэдкал. : У. К. Коршук (адк. рэд.) [і інш.]. – Мінск : БДУ, 2010. – Вып. 5. – С. 123–132.

176. *Навагродскі Т. А.* Вывучэнне традыцый харчавання беларусаў польскімі этнографамі XIX – першай паловы XX ст. // Беларусь вачыма польскіх этнографаў XIX – першай паловы XX ст. (да 200-годдзя Ю. Крашэўскага і 125-годдзя К. Машыньскага) : матэрыялы Міжнар. навук. канф., Мінск, 18–20 кастр. 2012 г. / Цэнтр даслед. беларус. культуры, мовы і літаратуры НАН Беларусі ; Польскі ін-т у Мінску ; А. І. Лакотка (гал. рэд). – Мінск : Выд. В. Хурсік, 2013. – С. 246–249.

177. *Навагродскі Т. А.* Застольны этыкет у традыцыйнай культуры харчавання беларусаў // Пытанні мастацтвазнаўства, этналогіі і фалькларыстыкі / Цэнтр даслед. беларус. культуры, мовы і літаратуры НАН Беларусі ; навук. рэд. А. І. Лакотка. – Мінск : Права і эканоміка, 2013. – Вып.15. – С. 350–355.

178. *Навагродскі Т. А.* Змены ў традыцыях харчавання беларусаў (першая палова XX ст.) // Працы гістарычнага факультэта БДУ : навук. зб. / рэдкал. : У. К. Коршук (адк. рэд.) [і інш.]. – Мінск : БДУ, 2011. – Вып. 6. – С. 67–76.

179. *Навагродскі Т. А.* Кулінарная спадчына беларусаў і яе выкарыстанне ў агратурызме // Традыцыі і сучасны стан культуры і мастацтваў : у 5 ч. – Мінск : Права і эканоміка, 2013 г. – Ч. 5 : Праблемы захавання і папулярызацыі культурнай спадчыны : матэрыялы Міжнар. навук.-практ. канф., Мінск, 25–26 крас. 2013 г. / уклад. О. В. Пацюпа, рэдкал. : А. І. Лакотка [і інш.] ; Цэнтр даслед. беларус. культуры, мовы і літаратуры НАН Беларусі. – С. 99–102.

180. *Навагродскі Т. А.* Народная кулінарыя Браслаўшчыны (на матэрыялах палявых этнаграфічных даследаванняў) // Браслаўскія чытанні : матэрыялы V навук.-краязн. канф. – Браслаў, 2001. – С. 68–70.

181. *Навагродскі Т. А.* Народная кулінарыя Магілёўшчыны (на матэрыяле палявых этнаграфічных даследаванняў) // Этнаграфія Беларускага Падняпроўя : матэрыялы навук. канф., 30 ліст. – 1 снеж. 1999 г. / склад. : В. М. Аненкаў, Л. А. Сугака, С. Б. Рыбакова. – Магілёў : Выд-ва МДУ імя А. А. Куляшова,1999.

182. *Навагродскі Т. А.* На стале беларуса // Беларус. думка. – 2009. – № 9.

183. *Навагродскі Т. А.*, *Захаркевіч С. А.*, *Алюніна І. У.* Народная кухня маталян. – Мінск : Последнее слово, 2009.

184. *Навагродскі Т. А.*, *Захаркевіч С. А.*, *Алюніна І. У.* Народная кухня тышкаўцоў. – Мінск : Последнее слово, 2010.

185. *Навагродскі Т. А.*, *Захаркевіч С. А.*, *Алюніна І. У.* Народная кухня Гервятаў. – Мінск : Последнее слово, 2011.

186. *Навагродскі Т. А.*, *Захаркевіч С. А.*, *Алюніна І. У.* Народная кухня Семежава. – Мінск : Друкарскі дом «Вішнёўка», 2013.

187. *Навагродскі Т. А.* Палявыя даследаванні традыцыйнай культуры харчавання беларусаў: гісторыя, сучасны стан, перспектывы вывучэння // Культура и быт белорусов в этнографических исследованиях и музейных коллекциях : материалы Междунар. науч. конф., Минск, 7–8 июня 2012 г. / гл. ред. А. И. Локотко. – Минск : Право и экономика, 2012. – С. 94–97.

188. *Навагродскі Т. А.* Рэгіянальныя асаблівасці традыцый харчавання беларусаў (на прыкладзе вывучэння вёсак Моталь і Тышкавічы Іванаўскага раё-

на Брэсцкай вобласці) // Роля традыцый народнай культуры ў адраджэнні беларускага сяла : матэрыялы Рэсп. навук.-практ. канф., Іванава, 24 верас. 2010 г. / Ін-т мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя К. Крапівы НАН Беларусі ; гал. рэд. А. І. Лакотка. – Мінск : Права і эканоміка, 2010. – С. 167–173.

189. *Навагродскі Т. А.* Традыцыі і інавацыі ў культуры харчавання беларусаў у XX ст. // Науч. тр. Респ. ин-та высш. шк. Исторические и психолого-педагогические науки : в 2 ч. – Минск : РИВШ, 2010. – Ч. 1. Вып. 10 (15) / под ред. В. Ф. Беркова. – С. 123–130.

190. *Навагродскі Т. А.* Традыцыі народнага харчавання беларусаў. – Мінск : НІА, 2000.

191. *Навагродскі Т. А.* Традыцыйная культура харчавання беларусаў : вучэб. дапаможнік. – Мінск : БДУ, 2001.

192. *Навагродскі Т. А.* Тэхналогіі прыгатавання ў традыцыйнай культуры харчавання беларусаў XIX – пачатку XX ст. // Традыцыі і сучасны стан культуры і мастацтваў : матэрыялы Міжнар. навук.-практ. канф., Мінск, 10–11 ліст. 2011 г. / гал. рэд. А. І. Лакотка ; Ін-т мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя К. Крапівы НАН Беларусі. – Мінск : Права і эканоміка, 2011. – С. 301–305.

193. *Навагродскі Т. А.* Этналагічны падыход да вывучэння традыцый харчавання беларусаў // Этнокультурное развитие Беларуси в XIX – начале XXI в. : материалы Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 19–20 мая 2010 г. / редкол. : Т. А. Новогродский (отв. ред.) [и др.]. – Минск : Издат. центр БГУ, 2011. С.110–114.

194. Народная культура Беларусі : энцыкл. даведнік / пад агул. рэд. В. С. Цітова ; маст. : І. І. Бокі, У. М. Жук. – Мінск : БелЭн, 2002.

195. Народная медыцына: рытуальна-магічная практыка / Ін-т мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя К. Крапівы НАН Беларусі ; уклад., прадм. і паказ. Т. В. Валодзінай ; навук. рэд. А. С. Ліс. – Мінск : Беларус. навука, 2007.

196. Народная педагогіка беларусаў / У. М. Конан [і інш.] ; рэд. В. К. Бандарчык. – Мінск : Нац. ін-т адукацыі, 1996.

197. Народныя традыцыі і нацыянальная культура : матэрыялы Рэсп. навук.-практ. канф., Мінск, 6–7 снеж. 2001 г. : у 2 кн. / пад рэд. В. С. Цітова. – Мінск : Беларус. дзярж. пед. ун-т, 2003. – Кн. 2.

198. Нарысы гісторыі культуры Беларусі : у 4 т. – Мінск : Беларус. навука, 2013. –Т. 1 : Культура сацыяльнай эліты XIV – пачатку XX ст. / А. І. Лакотка [і інш.] ; навук. рэд. А. І. Лакотка.

199. *Насовіч І. І.* Слоўнік беларускай мовы. – Мінск : Беларус. сав. энцыкл., 1983.

200. *Немцаў А.* Вёска Вярхі і шляхі да яе калектывізацыі // Наш край. – 1930. – № 1. – С. 54.

201. *Ненадавец А. М.* Сыр // Беларускі фальклор : энцыклапедыя : у 2 т. – Мінск : БелЭн, 2006. – Т. 2 : Лабараторыя традыцыйнага мастацтва – «Яшчур» / рэдкал. : Г. П. Пашкоў [і інш.].– С. 579.

202. *Ненадавец А. М.* Яечня // Беларускі фальклор : энцыклапедыя : у 2 т. – Мінск : БелЭн, 2006. – Т. 2 : Лабараторыя традыцыйнага мастацтва – «Яшчур» / рэдкал. : Г. П. Пашкоў [і інш.].– С. 812.

203. *Нидерле Л.* Славянские древности. – М. : Изд-во иностр. лит., 1956.
204. *Никифоровский Н. Я.* Очерки простонародного житья-бытья в Витебской области Белоруссии и описание предметов обиходности. – Витебск, 1895.
205. *Никифоровский Н. Я.* Простонародные приметы и поверья, суеверные обряды и обычаи, легендарные сказания о лицах и местах. – Витебск : Витебс. губерн. тип., 1897.
206. *Николаев Е. П.* Юрьев день в Белоруссии // Витебс. вестн. – 1913. – № 89.
207. *Никольский Н. М.* Происхождение и история белорусской свадебной обрядности. – Минск : Изд-во АН БССР, 1956.
208. *Новак В. С.* Аб вясельных традыцыях усходніх славян // Слово в культуре : сб. науч. ст. : в 2 ч. – Гомель : ГГУ им. Ф. Скорины, 2004. – Ч. 2 : Слово и текст в философии, богословии, культурологии. Художественный текст в современном научном знании. Сучасныя напрамкі літаратуразнаўства і фалькларыстыкі / под общ. ред. В. Н. Калмыкова, И. И. Морозовой.– С. 314–320.
209. *Новак В. С.* Традиции материальной и духовной культуры Восточного Полесья: проблемы изучения, сохранения и развития в постчернобыльское время / науч. ред. Д. Г. Лин [і інш.]. – Гомель : ГГУ им. Ф. Скорины, 2003.
210. *Новогродский Т. А.* Беловежская пуща как историко-культурный регион Беларуси // Беловежская пуща на рубеже третьего тысячелетия : материалы науч.-практ. конф., посвящ. 60-летию со дня образования гос. заповедника «Беловежская пуща», п. Каменюки, Брест. обл., 22–24 дек. 1999 г. / отв. ред. А. И. Лучков. – Минск : БГУ, 1999. – С. 33–36.
211. *Новогродский Т. А.* Источники по изучению традиций питания белорусов // Историческое наследие Беларуси: выявление, сохранение и изучение : материалы Междунар. науч. конф., посвящ. 90-летию гос. арх. службы Респ. Беларусь, 85-летию Нац. архива Респ. Беларусь и 20-летию кафедры источниковедения БГУ, Минск, 17–18 мая 2012 г. : в 2 ч. – Минск : БелНИИДАД, 2013. – Ч. 1 / редкол. : В. И. Адамушко [и др.].– С. 195–201.
212. *Новогродский Т. А.* Кулинарное наследие Беларуси как компонент агротуристического продукта // Пытанні мастацтвазнаўства, этналогіі і фалькларыстыкі / Цэнтр даслед. беларус. культуры, мовы і літаратуры НАН Беларусі ; навук. рэд. А. І. Лакотка. – Мінск : Права і эканоміка, 2013. – Вып.14. – С. 333–340.
213. *Новогродский Т. А.* Традиции народного застолья в похоронно-поминальной обрядности белорусов // Традиционное русское застолье : сб. ст. Гос. респ. центр рус. фольклора. – М., 2008. – С. 128–135.
214. *Новогродский Т. А.* Традиции питания белорусов Восточного Полесья (на материалах полевых этнографических исследований) // Этнокультурные процессы в Восточном Полесье в прошлом и настоящем. – Минск, 2010. – С. 71–85.
215. *Новогродский Т. А.* Традиции празднично-обрядовых трапез у белорусов в XIX–XX вв.// X Конгресс этнографов и антропологов России : тез. докл., Москва, 2–5 июля 2013 г. / редкол. : М. Ю. Мартынова [и др.]. – М. : ИЭА РАН, 2013. – С. 141.
216. *Новогродский Т. А.* Хлеб в традиционной культуре белорусов XIX – начала XX века // Хлеб в народной культуре : этнографические очерки / отв. ред. : С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. – М., 2004. – С. 173–177.

217. *Новогродський Т. А.* Страви рослинного походження (зернові й кортопля) в структурі харчування білоруського етносу XIX – початку XX століття // Народна творчість та етнографія. – 2009. – № 6. – С. 60–66.

218. Основные направления социально-экономического развития Республики Беларусь на 2006–2015 годы : утв. постановлением Совета Министров Респ. Беларусь, 4 нояб. 2006 г., № 1475 : в ред. постановления Совета Министров от 03.03. 2008 г. // Консультант Плюс: Беларусь. Технология 3000 [Электронный ресурс] / ООО «ЮрСпектр», Нац. центр правовой информ. Респ. Беларусь. – Минск, 2008.

219. Основы этнологии : учеб. пособие / под ред. В. В. Пименова. – М. : Изд-во МГУ, 2007.

220. *Островский А. Б.* Школа французского структурализма: вопросы методики // Сов. этнография. – 1988. – № 2.

221. Очерки общей этнографии. Европейская часть СССР. – М. : Наука, 1968.

222. Партизанский альманах. Фотоальбом. – Минск, 2009.

223. *Парциенко П.* Питание городского населения БССР в 1925 г. // Бюллетень статистического управления. 1926. Январь – март. – Вып. 1.

224. *Патоцкі Л.* Успаміны пра Тышкевічаву Свіслач, Дзярэчын і Ружану / укл., прадм., камент. А. М. Філатавай ; пер. з пол. І. У. Саламевіча. – Мінск : Полымя, 1997.

225. Пахаванні. Памінкі. Галашэнні. – Мінск : Навука і тэхніка, 1986.

226. *Пашкова Г. Г.* Етнокультурні зв’язки українців і білорусів Полісся. – Київ : Наукова думка, 1978.

227. *Піліпенка М. Ф.* Сучасныя тэарэтычныя праблемы беларускай этналогіі // Этнокультурное развитие Беларуси в XIX – начале XXI в. : материалы Междунар. науч.-практ. конф., Минск 19–20 мая 2010 г. / редкол. : Т. А. Новогродский (отв. ред.) [и др.]. – Минск : Издат. центр БГУ, 2011.

228. *Піліпенка М. Ф.* Эвалюцыйная школа // Этнаграфія Беларусі : энцыклапедыя / рэдкал. : І. П. Шамякін (гал. рэд.) [і інш.]. – Мінск : Беларус. сав. энцыкл., 1989. – С. 543.

229. *Пилипенко М. Ф.* Этнография Белоруссии : учеб. пособие для ист. фак. вузов. – Мінск : Выш. шк., 1981.

230. Полесский этнолингвистический сборник : материалы и исследования / Акад. наук СССР, Ин-т славяноведения и балканистики ; редкол. : Н. И. Толстой [и др.]. – М. : Наука, 1983.

231. Полесье. Материальная культура / под ред. В. К. Бондарчика. – Київ : Наукова думка, 1988.

232. Помнікі этнаграфіі: методыка выяўлення, апісання і збірання / Беларус. добраахвот. т-ва аховы помнікаў гісторыі і культуры, Сектар этнаграфіі Ін-та мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя К. Крапівы АН БССР ; пад рэд. В. К. Бандарчыка. – Мінск : Навука і тэхніка, 1981.

233. *Похлёбкин В. В.* История водки. – М., 1991.

234. *Похлёбкин В. В.* Кухня века. – М. : Полифакт, 2000.

235. *Похлёбкин В. В.* Кухня славянских народов. – М. : Центрполиграф, 2007.

236. *Похлёбкин В. В.* О кулинарии от А до Я. Словарь-справочник. – Мінск : Полымя,1988.

237. *Похлёбкин В. В.* Национальные кухни наших народов. Основные кулинарные направления, их особенности, рецептура. – М. : ВО Агропромиздат, 1991.

238. *Похлёбкин В. В.* Чай. Его типы. Свойства, употребление. – М., 1981.

239. Праздники и обряды в Белорусской ССР / В. К. Бондарчик [и др.] ; под ред. В. К. Бондарчика. – Минск : Наука и техника, 1988.

240. Промыслы і рамёствы Беларусі / В. К. Бандарчык [і інш.]. – Мінск : Навука і тэхніка, 1984.

241. Прыказкі і прымаўкі : у 2 кн. – Мінск : Навука і тэхніка, 1976. – Кн. 1 / склад., сістэматызацыя тэкстаў, уступ. арт. і камент. М. Я. Грынблата.

242. Прыказкі і прымаўкі : у 2 кн. – Мінск : Навука і тэхніка, 1976. – Кн. 2 / склад., сістэматызацыя тэкстаў, уступ. арт. і камент. М. Я. Грынблата.

243. Прысмакі беларуска-польскага Палесся / склад. Г. А. Грабарчук, Г. М. Грыбаў, А. А. Палікарпук. – Брэст : Альтернатива, 2009.

244. *Пыпин А. С.* История русской этнографии : в 4 т. – СПб. : Тип. М. Н. Стасюлевича, 1892. – Т. 4 : Белоруссия и Сибирь.

245. *Пяткевіч Ч.* Вялікдзень на Беларусі // Роднае слова. – 2001. – № 4. – С.100–103.

246. *Пяткевіч Ч.* Рэчыцкае Палессе / уклад., прадм. У. Васілевіча ; пер. з пол. Л. Салавей і У. Васілевіча. – Мінск : Беларус. кнігазбор, 2004.

247. *Рабинович М. Г.* Город и традиционная народная культура // Сов. этнография. – 1980. – № 4. – С. 12–24.

248. *Рабинович М. Г.* Международная конференция по историческому изучению питания в Европе // Сов. этнография. – 1990. – № 4.

249. Радзіны: Абрад. Песні / Ін-т мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя К. Крапівы НАН Беларусі ; рэдкал. : А. С. Фядосік (гал. рэд) [і інш.]. – Мінск : Беларус. навука, 1998.

250. *Радченко З.* Гомельские народные песни. Записки ИРГО по отделению этнографии. – Т. XIII. – Вып. II. – СПб., 1888.

251. *Ракава Л. В.* Гісторыя на градках: агародніцтва на Беларусі. – Мінск : Беларусь, 2008.

252. *Ракава Л. В.* Традыцыі сямейнага выхавання ў беларускай вёсцы. – Мінск : Ураджай, 2000.

253. *Ракава Л. В.* Эвалюцыя традыцый сямейнага выхавання беларусаў у XIX–XX стст. – Мінск : Беларус. навука, 2009.

254. *Ревель Ж.-Ф.* Кухня и культура. Литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней. – Екатеринбург : У-Фактория, 2004.

255. *Романов Е. Р.* Белорусский сборник : в 9 вып. – Вильно : Тип. А. Г. Сыркина, 1912. – Вып. 8 : Быт белоруса.

256. *Романов Е. Р.* Материалы по этнографии Гродненской губернии. – Вильно, 1911. – Вып. 1.

257. *Романов Е. Р.* Материалы по этнографии Гродненской губернии. – Вильно, 1912. – Вып. 2.

258. *Романов П. В.* Застольная история государства Российского. – СПб., 2000.

259. Россия: Полное географическое описание нашего отечества. – СПб. : Изд. Девриена, 1905. – Т. 9 : Верхнее Поднепровье и Белоруссия.

260. *Рубільнік.* Некаторыя даныя аб культуры і быце калгасаў БССР. – Мінск : АН Беларусі, 1931.

261. *Рэутовіч Т. У., Рэутовіч У. І.* Пакаштуйце – смачна. – Мінск : Полымя, 1993.

262. *Самцэвіч П. А.* Хрэсьбіны ў в. Унтальянка Барысаўскага раёна Мінскай акругі // Наш край. – 1928. – № 11.

263. *Севергин В.* Записки путешествия по западным провинциям Российского государства. – СПб. : Тип. при Императ. Акад. наук,1803.

264. *Семенов С. А.* Происхождение земледелия. – Л. : Наука, 1974.

265. *Сементовский А. М.* Этнографический обзор Витебской губернии. – СПб. : Тип. М. Хана, 1872.

266. *Сербов И. А.* Белорусы-сакуны: краткий этнографический очерк. – Пг. : Тип. Императ. Акад. наук, 1915.

267. *Сербаў І. А.* Вічынскія паляне: матэрыял. культура: этнагр. нарыс Бел. Палесся. – Мінск : БФК, 2005.

268. *Сербов И. А.* Поездки по Полесью 1911 и 1912 годов. – Вильно : Изд. Сев.-Зап. отд. Императ. Рус. географ. об-ва, 1914.

269. *Сержпутоўскі А. К.* Прымхі і забабоны беларусаў-палешукоў. – Мінск : Універсітэцкае, 1998.

270. Славянские древности. Этнолингвистический словарь : в 5 т. / под ред. Н. И. Толстого. – М. : Междунар. отношения, 1995–2009.

271. Смачна есці: энциклопедия белорусской кухни / сост. : Н. П. Познякевич, Е. И. Яроцкая. Минск : Беларус. энцыкл. імя П. Броўкі, 2011.

272. *Смоліч А.* Геаграфія Беларусі / паслясл. А. Ліса. – Мінск : Беларусь, 1993.

273. *Сно Э.* В болотах Полесья. Белорусы. – СПб. : Тип. О. Н. Попова, 1904.

274. Современные глобальные трансформации и проблема исторического самоопределения восточнославянских народов / Ч. С. Кирвель [и др.] ; под ред. д-ра философ. наук, проф. Ч. С. Кирвеля. – Минск : Четыре четверти, 2010.

275. *Сталеўская В. П.* Мы запрашаем гасцей / пер. на бел. мову Л. М. Каразавай. – Мінск : Полымя, 1992.

276. Статистический ежегодник. 1925–1926 // Изд. ЦСУ БССР. – Минск, 1928.

277. *Страхов А. Б.* Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования. – Мюнхен, 1991.

278. *Сумцов Н. Ф.* Хлеб в обрядах и песнях. – Харьков, 1885.

279. *Сыракомля У.* Добрыя весці: паэзія, проза, крытыка / уклад. і камент. У. Мархеля, К. Цвіркі ; прадм. К. Цвіркі. – Мінск : Маст. літ., 1993.

280. *Сысоў У. М.* Беларуская пахавальная абраднасць: структура абраду, галашэнні, функцыі слова і дзеяння. – Мінск : Навука і тэхніка, 1995.

281. *Сысоў У. М.* З крыніц спрадвечных. – Мінск : Выш. шк., 1997.

282. Сям'я і сямейны быт беларусаў / В. К. Бандарчык [і інш] ; Акад. навук БССР, Ін-т мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору. – Мінск : Навука і тэхніка, 1990.

283. *Тамковіч М.* Да пытання аб санітарна-бытавым стане вёсак: Глядкі, Шабунькі, Куляшы, Бранчыцы і Чапялі Старобінскага раёна Бабруйскай акругі // Наш край. – 1927. – № 12.

284. *Токарев С. А.* К методике этнографического изучения материальной культуры // Сов. этнография. – 1970. – № 4.

285. *Толстая С. М.* Полесский народный календарь. – М. : Наука, 2005.

286. *Топорков А. Л.* Домашняя утварь в обрядах и поверьях Полесья (XIX – начала XX в.) : автореф. дис. ... канд. ист. наук: 07.00.07. – Ленинград, 1986.

287. *Топорков А. Л.* Происхождение элементов застольного этикета у славян // Этнические стереотипы поведения. – М. : Наука,1985.

288. *Топорков А. Л.* Структура и функции сельского застольного этикета у восточных славян // Этнознаковые функции культуры. – М. : Наука, 1991.

289. Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – М. : Наука, 2001.

290. Традыцыйная мастацкая культура беларусаў : у 6 т. – Мінск : Беларус. навука, 2001. – Т. 1 : Магілёўскае Падняпроўе / Т. Б. Варфаламеева [і інш.] ; склад. Т. Б. Варфаламеева.

291. Традыцыйная мастацкая культура беларусаў : у 6 т. – Мінск : Выш. шк., 2004. – Т. 2 : Віцебскае Падзвінне / Т. Б. Варфаламеева [і інш.] ; склад. Т. Б. Варфаламеева.

292. Традыцыйная мастацкая культура беларусаў : у 6 т. – Мінск : Выш. шк., 2006. – Т. 3. Кн. 1 : Гродзенскае Панямонне / Т. Б. Варфаламеева [і інш.].

293. Традыцыйная мастацкая культура беларусаў : у 6 т. – Мінск : Выш. шк., 2008. – Т. 4 : Брэсцкае Палессе : у 2 кн. / В. І. Басько [і інш.] ; ідэі і агул. рэдаг. Т. Б. Варфаламеевай. Кн. 1, Кн. 2. – 2009.

294. Тлумачальны слоўнік беларускай мовы : у 5 т. / пад рэд. К. Крапівы. – Мінск : Бел. Сав. Энцыкл., 1977–1984.

295. *Уголев А. М.* Теория адекватного питания и трофология. – Л. : Наука, 1991.

296. *Уайт Л.* Избранное: эволюция культуры. – М. : РОССПЭН, 2004.

297. Українська минувшина: ілюстрований етнографічний довідник / А. П. Поногмарьов [та ін.]. – Київ : Либідь, 1994.

298. *Улашчык М. М.* Была такая вёска. Гісторыка-этнаграфічны нарыс. – Мінск : Маст. літ., 1987.

299. *Урегова М. В.* История этнологического и социоантропологического изучения питания: краткий обзор // Этнограф. обозрение. – 2011. – № 1. – С. 67–74.

300. *Усачева В. В.* Магия слова и действия в народной культуре славян. – М. : Ин-т славяноведения РАН, 2008.

301. *Федароўскі М.* Люд беларускі. Вяселле / уклад., прадм. і пер. з пол. мовы І. У. Саламевіча. – Мінск : Полымя, 1991.

302. *Ходзін С. М.* Крыніцазнаўства гісторыі Беларусі : дапаможнік. – Мінск : БДУ, 2012.

303. *Хесс Д. Дж.* Этнография и развитие исследований науки и технологий / Этнограф. обозрение. – 2011. – № 5. – С. 40–58.

304. *Цвірка К. А.* Слова пра Сыракомлю. Быт і культура беларусаў у творчасці «вясковага лірніка». – Мінск : Навука і тэхніка, 1975.

305. *Цітоў В. С.* Беларуская кухня // Этнаграфічная спадчына. Беларусь. Традыцыйна-бытавая культура : вучэб.-метад. дапаможнік. – Мінск : Беларусь, 1997.

306. *Цітоў В. С.* Народная спадчына: матэрыяльная культура ў лакальна-тыпалагічнай разнастайнасці. – Мінск : Навука і тэхніка, 1994.

307. *Цітоў В. С.* Хлеб у традыцыйна-бытавой культуры беларусаў і палякаў // Беларуска-польскія культурныя сувязі : матэрыялы навук. канф., Мінск, 17–24 кастр. 1988 г. – Мінск : Навука і тэхніка, 1991. – С. 96–100.

308. *Цярохін С. Ф.* У фокусе канкрэтнага факта : праўда і мана пра ап'яняльныя напіткі. – Мінск : Навука і тэхніка, 1988.

309. *Чаквін І. У.* Ежа, напоі, рэчы хатняга ўжытку // Ф. Скарына і яго эпоха. – Мінск, 1990. – С. 38–145

310. *Чубинский П. П.* Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край. Юго-Западный отдел. Материалы и исследования. – СПб., 1877. – Т. 4 : Обряды, родины, крестины, свадьба, похороны.

311. *Шарая О. Н.* Ценностно-нормативная природа почитания предков. – Минск : Технология, 2002.

312. *Шаўковіч С.* Некаторыя весткі аб Танескім сельсавеце Тураўскага раёна // Наш край. – 1929. – № 12. – С. 44.

313. *Швед І. А.* Цыбуля // Беларускі фальклор : энцыклапедыя : у 2 т. – Мінск : БелЭн, 2006. –Т. 2 : Лабараторыя традыцыйнага мастацтва – «Яшчур» / рэдкал. : Г. П. Пашкоў [і інш.].– С. 719–720.

314. *Шейн П. В.* Белорусские песни с относящимися к ним обрядами, обычаями и суевериями. – СПб. : Тип. Майкова, 1874.

315. *Шейн П. В.* Материалы для изучения быта и языка русского населения Северо-Западного края : в 3 т. – СПб., 1902. – Т. 3 : Описание жилища, одежды, пищи, занятий, препровождение времени, игры, верования, обычаи и право.

316. *Шеннон С.* Питание в атомном веке. Как уберечь себя от малых доз радиации / пер. с англ. П. М. Добрусова, А. Г. Скоморохова. – Мінск : Беларусь, 1991.

317. *Шпилевский П. М.* Путешествие по Полесью и Белорусскому краю. – Мінск : Полымя, 1992.

318. *Щелкунов Л. Ф.*, *Дудкин М. С.*, *Корзун В. Н.* Пища и экология. – Одесса, 2000.

319. Энциклопедия белорусской кухни / редкол. : Т. В. Белова [и др.]. – Минск : Беларус. Энцыкл. імя П. Броўкі, 2008.

320. Энцыклапедыя гісторыі Беларусі : у 6 т. – Мінск : БелЭн, 2003. – Т. 6, кн. 2 : Усвея – Яшын; Дадатак / Беларус. Энцыкл. ; рэдкал.: Г. П. Пашкоў (гал. рэд.) [і інш.] ; маст. Э. Э. Жакевіч.

321. Этнаграфія беларусаў : гістарыяграфія, этнагенез, этнічная гісторыя / В. К. Бандарчык, І. У. Чаквін, І. Г. Углік. – Мінск : Навука і тэхніка, 1985.

322. Этнаграфія Беларусі : энцыклапедыя / рэдкал. : І. П. Шамякін (гал. рэд.) [і інш.]. – Мінск : БелСЭ, 1989.

323. Этналогія Беларусі: традыцыйная культура насельніцтва ў гістарычнай перспектыве : вучэб.-метад. дапаможнік / Т. А. Навагродскі [і інш.]. – Мінск : БДУ, 2009.

324. Этнические процессы в современном мире / Ю. В. Бромлей [и др.] ; отв. ред. Ю. В. Бромлей. – М. : Наука, 1987.

325. Этнические процессы и образ жизни: на материалах исследования населения городов БССР/ В. К. Бондарчик [и др.] ; ред. В. К. Бондарчик. – Минск : Наука и техника, 1980.

326. Этнография восточных славян: очерки традиционной культуры / под. ред. Ю. В. Бромлея, К. В. Чистова. – М. : Наука, 1987.

327. Этнографические исследования развития культуры / отв. ред. : А. И. Першиц, Н. Б. Тер-Акопян. – М. : Наука, 1985.

328. Этнография и смежные дисциплины, этнографические субдисциплины, школы и направления. Методы. Свод этнографических понятий и терминов / под ред. Ю. В. Бромлея, Г. Штробаха. – М. : Наука, 1988.

329. Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии / отв. ред. С. А. Арутюнова. – М. : Наука, 1991.

330. Этнокультурные процессы Восточного Полесья в прошлом и настоящем / А. В. Гурко [и др.] ; редкол. : А. В. Гурко, И. В. Чаквин, Г. И. Касперович ; Ин-т искусствоведения, этнографии и фольклора им. К. Крапивы НАН Беларуси. – Минск : Беларус. навука, 2010.

331. Этнологическая наука за рубежом: проблемы, поиски, решения. – М. : Наука, 1991.

332. *Юркевич И.* Остринский приход Виленской губернии Лидского уезда // Этнографический сборник ИРГО. – СПб., 1853. – Вып. I.

333. *Яско Г. М.*, *Закрэўская В. І.* Лепельскія клёцкі і другая смаката. – Мінск : Белорус. ін-т праблем культуры, 1997.

334. *Gloger Z.* Encyklopedia staropolska ilustrowana : 4 t. – Wyd. 4. – Warszawa : Wiedza Powszechna, 1978.

335. European Food History: a Research Review / ed. Hans Ju leuteberg. Lecester. London, New York. Distributed Exclusively in the USA and Canada by St. Martin's Press. 1992.

336. *Kitowicz J.* Opis obyczajow za panowania Augusta III. – Wroclaw, 1970.

337. *Kraszewski J. I.* Kilka zarysow z zycia ludu wiejskiego w Kobrynskim powiecie // Athenaeum. – 1850. – № 4.

338. *Kraszewski J. I.* Wspomnienia Wolynia, Polesia I Litwy. – Wyd. 2. – Warszawa : Ludowa Spoldzielnia Wydawnicza,1985.

339. *Moszynski K.* Kulture ludowe slowian : 2 cz. – Warszawa Ksiazka I Wiedza, 1967. – Wyd. 2. – Cz. 1: Kulture materialna.

340. *Novogrodski T. A.* The Distinctive Features of Belarusian Traditional Funeral Repasts // FOLKLORICA 2010/ Vol. XV. P. 85–97.

341. *Rabinowich M. G.* Ethnographical studies in the traditional food of the Russian, Ukrainians and Byelorussian between the 16-th and 19-th centuries: State of research and basic problems // European Food History a Research Review / ed. Hans Ju Zeuteberg. – Lancester, New York, 1992.

342. *Szukiewicz W*. Zwyczaje przy wypiekaniu chleba w powiecie lidzkim // Ziemia. – 1912. – R. III, № 35. – S. 571–574.

343. *Tyshkiewicz E.* Opisanie powiatu Borysowskiego pod wzgledem statystycznym, geogrnostycznym, historycznym, gospodarczym, przemyslowo-hanlowym I lekarskim. Z dodatkiem wiadomosci: o obyczajach, spiewach, przyslowiach I ubiorach ludu, gustach, zabobonach I t.d. – Wilna : Drukarnia Ant. Marcinowskiego, 1847.

ДАДАТАК 1

МАТЭРЫЯЛЫ ПАЛЯВЫХ ЭТНАГРАФІЧНЫХ ДАСЛЕДАВАННЯЎ ПА ТРАДЫЦЫЯХ ХАРЧАВАННЯ, САБРАНЫЯ АЎТАРАМ У РОЗНЫХ ГІСТАРЫЧНА-ЭТНАГРАФІЧНЫХ РЭГІЁНАХ БЕЛАРУСІ

* * *

Дзежка ніколі не мылася. У дзежку залівалі воду, сыпалі муку (жытнюю), замешвалі не вельмі густое цеста і на суткі астаўлялі, каб заквасілася. Яно бушуе. Гаспадыня каштуе, па ўкусу пазнае, ці ўкісла. Тадэ бярэ муку, сыпле ў цеста і месіць рукамі да той пары, пакуль цеста адстане ад рук, якія змочваюцца перыядычна ў вадзе. Тады яно стаіць 1,5–2 гадзіны, падыходзіць (поўная дзежка стане). Бралася лапата (дзеравянная, з дошак, шырокая), слалі на яе аер, кляновы ліст, сухі капусны ліст, пасыпалі трохі мукі. Тадэ гаспадыня бярэ місачку вадэ, змочвае рукі, рукою значыць на колькі боханаў (баханак) планавалася (мелася) рабіць. Бярэ першую частку, ложыць на лапату, змочвае рукі, разгладжвае і па кругу баханкі робіць двума пальцамі прыціскі ў выглядзе зубоў (каб харашэй выглядаў). Тадэ жагнае і робіць крыж на першай баханцы. Як зробіць усе так з астальнымі боханамі, мокрай рукой загладзіць цеста ў дзежцы (але не мые). Гэта неабходна для наступнай закваскі. Пасля гэтага зноў пераж агнае дзежку.

Хлеб пекся адзін раз у тыдзень. Печ вымятаецца венікам (хваёвым: спецыяльна для вымятання). З лапаты цеста садзіць «на пасадку» ў печ, рэзка выцягвае да сібе лапату, а цеста (бохан) астаецца ў печы. Вымалі без загарка, а некаторыя качалі з цеста галку і клалі ў шклянку з вадой. Як галка выплывае з вады – вымай хлеб. Звычайна 1,5 гадзіны пёкся. Затым вымалі, бралі палачку (трэсачку) завостраную і пратыкалі ў хлеб. Калі палачка за-

ставалася чыстай – хлеб упечаны. А калі да яе прылiпала цеста – то шчэ не, і адсоўвалі назад у печ (дапякалі). Вымалі з печы і клалі на зэдаль (дзеравянную лаву), падаслаўшы пад хлеб белы ручнік. Адстывае, і тады яго выносяць у камору (кладоўку). Рэзалі на тонкія лусты і грубыя (кускі).

Дзежка ставіцца на крыжаванне (спецыяльнае прыстасаванне для замешвання), і гаспадыня хадзіла па кругу, месячы цеста. Муку жытнюю высявалі на рэдка сіта (бяднейшыя), а на густое сіта – багатшыя. Раней жытняй мукі дабаўлялі лубіну, лебяду і разам малолі.

З цеста для хлеба рабілася «паламянка», якая пеклася перад агнём. Пра яе гаварылі: «Хлеб яшчэ не печаны – а ўжэ паламянку паядуць». Дрожджы куплялі ў жыдоў. Парылі малако, разводзілі дрожджы ў ём. Сыпалі муку ў начоўкі (дзеравяныя), лілі малако з дражджыма, саладзілі сахарынаю, якую таксама куплялі ў жыдоў, кідалі масла, мясілі, размешвалі чуць, і гэтак усе начавала. Дрожджы падыходзілі. Унаранку дабаўлялі малако, саладзілі сахарынаю, клалі масла і мясілі. Потым цеста падыходзіла. Клалі для пірага неабходную норму ў чарапок (адбіты ад сагана верх, які ўжо быў непрыгодны) і ставілі з посудам на печ. За некаторы час яно падыходзіць, атрымліваецца поўная пасуда. Тады разбіваюць яйко, бяруць перыну, макаюць у яйко і мазаюць па верху цеста, каб скарынка была жоўтай, блішчала. Ставяць у печ, сунучы качаргой. Праз гадзіну вымалі, падсцілалі подушку ці мяккае адзенне і выкідвалі гатовыя пірагі з чарапка. Цяпер пякуць на бляшках і начыняюць пірагі макам, яблыкамі, тварагом, карыцаю, разынкамі, грыбамі (цеста расцягваюць, намазваюць змолатым з цукрам у церле макам, закручваюць і кладуць потым у бляшку).

З цеста для пірагоў для малых дзяцей пяклі «качкі», «пташкі», «сабачкі», «пляцёначкі» (нападобе касы).

Апошняя порцыя цеста, саскрэбаная з посуда, называлася «паскрэбак», «паскрэбыш» (паследняго ў сям'і таксама называюць «паскрэбак»). Яго кладуць у печ пасля таго, як засунуць пірагі. Яго кладуць на патэльню ці на паперу, пасыпаную мукою. Яго каштуюць першым: аб яго смаку судзяць, якія ўдаліся пірагі.

Бліны пяклі рашчыняныя. Бралі муку (ячменную, грэчневую, гарохавую, жытнюю), сыпалі яе ў блінцовую судзінку (у выглядзе даёнкі, толькі значна большую), лілі воду, размешвалі і астаўлялі нанач на печы на закваску. Унаранку церлі некалькі бульбаў на тарку, сыпалася сода ў цеста і сцёртая бульба. Усё перамешвалі і пяклі. Пяклі на патэльнях у печах. Налівалі спецыяльным дзеравянным апалонікам у патэльню. Патэльня бралася чапялою (круглае палена, з канца рашчэплена). Звычайна ў печ ставілі дзве патэльні, каб не перагарэлі дровы (а дружына вялікая).

На Храстцэ (палова посту) пяклі прасняке. Бралі ячменную муку, накладвалі цеста ў патэльні, пальцам у цесце рабілі ямкі (мусіць, для красаты). Елі з чорнай кавай, з малаком.

Гарох параны. У саган сыпалі прамыты гарох. Залівалі вадой і ставілі ў печ. Потым адцэджвалі, запраўлялі цыбуляй, перцам і соляю.

Гарох печаны. Замочвалі нанач у вадзе ў даёнцы, сагане ці начоўках, сцэджвалі ваду. Вымяталі печ начыста і сыпалі гарох (ён там толькі страляў). Праз некаторы час вымалі і елі. Некаторыя пяклі ў бляшках. Елі ў любым месцы. Набіралі ў кішэню жанчыны, калі ішлі з кудзеляю на вячарке. Пасля гароху вельмі добра пілася вада.

Суп гарохавы. Кідалі мяса (бараніну, свініну) у гаршчок з вадою. Яно варылася. Потым сыпалі гарох, крышылі бульбу. Запраўлялі соляю, перцам. Часта, каб гарох добра разварыўся, ваду бралі з грэблі (вада лічылася мякчэйшай, і гарох лепей разварваўся). Варылі ў печы.

Спявалі пра бульбу частушку: «З бульбы хлеб, з бульбы каша, з бульбы зварыш і булён, паправіцца доля наша, як бальшавік пойдзе вон». З бульбы пяклі «бабку». У суседняй вёсцы Зенявічы яна называлася «ладода». На тарку церлі ababраную бульбу, засквarвалі спечанаю скваркаю ці растопленым маслам. Усё гэта клалі ў саган і засоўвалі ў печ. Елі ў абед.

Варылі «бульбяныя клёцкі». Цёртую бульбу сціскалі ў клінку. З кашыцы качалі маленькія шарыкі і ўкідвалі іх у кіпячоную ваду. Кіпяцілі да гатоўнасці. Тадэ лілі малако, даводзілі да кіпення. Атрымліваліся «беленыя клёцкі». З бульбай варылі «тушаную брушку». Нарэзаную на невялікія кусочкі бульбу і накрышаную брушку клалі ў саган. Дабаўлялі мяса, цыбулю і перац. Вады лілі толькі адзін кубачак. Закрывалі шчыльна і ставілі на сярэдзіну добра напаленай печы. Яна тушылася. Елі ў абед.

З бульбы варылі «тушаную моркву» і з бульбы варылі «тушаную капусту».

Печаная бульба. У напаленай печы разгортвалі жар, засыпалі туды гарнец бульбы, і бульба пяклася. Потым праз некаторы час варочалі. Затым вынімалі. Елі са страваю (звычайна буракамі), з малаком, маслам, гуркамі. Бульба параная. Рэзалі на палавінку, аблівалі яе начышчаную і клалі ў саган ці каструлю. Падсольвалі і ставілі ў печ. Потым адцэджвалі, высыпалі на стол і елі з гурком, малаком, саладухаю (у посці), са скваркамі.

«Галубэ». Церлі бульбу на тарку. Трохі сцэджвалі вадзічку. Крышылі мяса, запарвалі налупленыя капусныя лісты. Мяса з цертаю бульбаю перамешвалі, запраўлялі цыбуляю, соляю і клалі ў лісты, закручваючы і складвалі ў саган. Зверху лажылі лаўровы ліст і жыр, закрывалі і ставілі ў печ. Елі ў абед, а што аставалася – у вечары.

Беленая морква. На кусочкі рэзалася абабраная бульба. Крышылася морква. Усё разам залівалі вадою, варылі, а потым бялілі малаком. Елі ў любы час: унаранку, абед, вечарам («сёрбалі», «сярбалі»).

«Падкалотка». Рэзалі бульбу. Залівалі вадою і варылі. Як была гатова, бралі муку, заціралі клёцкі і засыпалі ў звараную бульбу, потым бялілі малаком, даводзілі да кіпення. Елі ў любы час («сёрбалі», «сярбалі»).

Варылі «капусту». Квасілі капусту цэлымі галоўкамі, складвалі ў дзераваняныя кадушкі, з дубовымі клёпкамі (абавязкова павінна было быць тры дубовыя клёпкі: мусіць, была смачнейшая кісля, а можа, проста была больш устойлівая). Залівалі падсоленаю вадою, і стаяла цэлую зіму ў каморы. Яна была кіслай. Потым галоўку крышылі, кідалі ў саган, дабаўлялі мяса, налівалі ваду і варылі ў печы. Елі ў абед («сёрбалі страву»).

Часта елі квашаную капусту проста парэзанай на кусочкі. Елі з скваркай і хлебам.

«Бацьвіння». Варылі зімой. Бралі чырвоны бурак («цвікловы»), крышылі нажом, залівалі вадою, улівалі бурачнага ці хлебнага квасу. Варылі ў печы да гатоўнасці. Выцягвалі з печы саган, запраўлялі яго смятанаю. Елі ў абед (а ў пятніцу і ўнаранку) з сухім сырам, з маслам і хлебам.

Напіткі. Перш гналі водку з бульбы («бульбянка»). Парылі бульбу (а некаторыя нават прымарожвалі, яна вродзе бы была салодша). Кідалі дрожджы, дабаўлялі хмель, які рос па кустах, на балатах. Усё гэта памяшчалі ў цэбар (дзеравянная пасуда). Стаяла сутак 4–5. Дрожджы паходзяць у ёй, яна асядзе. Значыць, можна гнаць. Заліваюць у велькі саган, другім саганом з дзіркаю ў дне накрывалі, каторы ўходзіць трошкі ў саган з брагаю. Кругом замазваецца цестам з жытняй мукі. Бралі трубку (спачатку была прамая), праводзілі яе праз карытцо (гэта называлася халадзільнікам для яе ахалоджвання, а потым прыдумалі кручаны халадзільнік: трубка скручана па кругу; яна лепей ахлаждаецца), канец трубкі ўстаўляўся ў верхні саган. А ўсё разам (саган з брагаю і накрыты пусты) становіцца на пліту, падкладваюцца дровы, награецца, і брага кіпіць. Пара ўзнімаецца ўгору і праз прамую трубку ідзе. Праз халадзільнік ахалоджваецца і праз другі канец выцякае водка ў падстаўленую пасуду (графін, слоік, бутэльку). З аднаго (20 л) сагана брагі выганялі прыблізна 2 л водкі. Захоўвалася ў спецыяльных гліняных бутлях з ручкай (8 л, 6 л). Да 1939 у нас водкі не гналі, так як тут было вельмі сур'ёзна за водку.

Потым сталі гнаць з жытняй мукі («жытнёўка»). Пачыналі за немцам. Жытняя мука гарачаю вадою запарвалася ў дзеравяннай пасудзе і мяшалася, каб не было клёцак (густых камякоў). Накрывалі чым-небудзь, каб не выходзіў пар, каб сама добра запарылася. Стаіць прымерна адну гадзіну, а потым пазліваюць у пасуду, каб яна быстра адстыла. Калі яна быстра адстыне, то засалодзіцца. Як адстыне, тады дабаўляюць дрожджы (бралі ў жыдоў або на спіртзаводзе ў Мажэйкаве). Закрываюць, і яна стаіць («брэдзіць») прымерна нядзелю. Брага гатова. Бралі бражнік (спецыяльная бочка на 2 дны). У верхнім дне былі 2 дзіркі. Брага залівалася праз гэтыя дзіркі з дапамогай лейкі. У дзірку ўстаўлялася паравая труба, а другі яе канец у кацёл з вадою. Кацёл грэўся, і пара па трубе паступала ў бражнік, брага грэлася ад пары (нават кіпела). А ў другую дзірку верхняга дна бражніка ўстаўлялася трубка (халадзільнік), праз які ішла водка. З пуда (16 кг) – 6–7 літраў. Хавалася ў гліняных бутлях, а таксама ў сцякляных.

Водка, якую гналі з цукровых буракоў, называлася «бурачанка». Яе і цяпер гоняць. Рэжуцца буракі ў саганэ, наліваюцца вадою і ставяцца ў печ. Варацца. Пакіпяць (1–1,5 гадзіны) і стаяць у жары, каб добра ўтушыліся (абычна да абеда). Дастаюцца з печы, астываюць. Тадэ закідаюць усё ў бляхан, дабаўляюць дрожджы (на 1 бляхан – 200–300 г). «Брэдзяць» з паўтары нядзелі, і тады брага гатова для выгану. Ставяць два кірагазы, на якія змяшчаюць бляхан з брагаю. У вечку (крышцы) бляхана зроблена дзірка, у якую ўстаўляецца трубка «халадзільніка». Месца злучэння трубкі з бляханом абмазваецца цестам. Яно засыхае і не прапускае пары, а астальная трубка апускаецца ў цэбар з халоднай вадою, і праз дзірку ў цэбры выводзіцца другі канец трубкі, з якога ідзе водка. З бляхана (30 л брагі) – 4 літры водкі.

Пілі воду халодную са студні. Студняў было не многа. Яны былі на вуліцы. Цягалі коварадам. На 4–5 гаспадароў была адна студня. Цяпер імеецца ў кожнага на падворку.

Малако пілі толькі малыя дзеці, а дарослыя пілі цеста (толькі летам). Кіслае малако і грэчневая мука размешваліся ў збане і бралі гэта з сабою ў поле. Ставілі на халодную зямлю. Пілі з велькім смакам, і ад яго не хацелася піць у жару.

Рабілі хлебны квас. Бралі асушкі (скарынкі) хлеба, замочвалі ў глінянай пасудзе. Ставілі на прыпечак (на 2–3 дні), і ён закісаў. Яго пілі, а ў збан ізноў налівалі ваду, і гэта рабілі на лета.

Бурачны квас. Чырвоныя («цвікловыя») буракі аблуплялі, перамывалі іх, накладвалі ў пасуду, залівалі вадою: самі буракі зверху прыціскалі дэначкам, каб яны не выплывалі наверх, і ставілі ў цёмнае месца (звычайна на прыпечак). Праз некаторае врэмя ён укісаў (за тыдзень), яго пілі і ўжывалі для варкі страў («буракоў», «юшкі»). Сам квас быў вельмі чырвонага цвету. Рабілі яго зімою. А самі буракі крышылі, адварвалі і тушылі з цыбуляй, перцам, алеям ці маслам (у пятніцу).

Сушылі грушы, яблыкі. А зімою варылі з вадою кампот. Дабаўлялі сахарыну. Асабліва кампот з адных груш варылі на куцю.

Вясною спускалі бярозавы сок. Пілі яго толькі тыя, хто меў бярозу ў садзе, бо лес быў собственны і нельзя было там спускаць сок.

Чай рэдка хто ўпатрабляў. Астальныя варылі замест чаю чабор, вішню, яблыкі, маліну, ліпавы цвет, румянак. Найбольш пілі румянак. Старым людзям саладзілі гэты навар сахарынам, а дзецям – цукрам. А толькі што народжанаму дзіцяці адразу давалі румянак звараны («каб ачысціў жываток»).

Варылі своеасаблівую «каву» (у вайну). Перад полымем спальвалі скарынку хлеба, яе церлі ў ваду, кіпяцілі і забельвалі малаком. Пілі з праснякамі, пірагамі.

Запісана ад Навагродскай Веранікі Станіславаўны, 1928 г. н.,
і Навагродскага Антона Антонавіча, 1926 г. н.,
в. Арцюшы Шчучынскага р-на Гродзенскай вобл., 26.02.1992.

* * *

Я з сорак чацв'ёртого року. Замуж прыйшла сюда ў 1968 годзе. Весэле родітелі робылы. У прыданое давалы сундук. Як давалі карову, то звалі «прывяла бонду», і только корову, нэ свіню, нэ овечку, нэ коня, это ўжэ шчыталося – бонда. То шчас Пэтрівка, а кончыцца пост, тоды будэ вэсілля. Булы запоіны і заручыны. Прыходять – пытають, а потым запывають, договорются сначала, а вжэ потом у сваты. Сначала літра, хлопцы ідуть до дівчат, значіт ужэ ставлять водку, договарываются. Сначала літра пілы, а потом заручыны ўжэ, шчэ було тэе, шо і міраннне робылы, скацерці, да полоценца, да до молодого ідуть – які стол, і така скатерть надо. Од молодей ідуть, літра вып'ють, а потом ужэ взрослые ідуть, то дівчата із хлопцымі, а то вжэ пожылыі. Скацерці настілалы і вішалы, гэтак о спецыяльного шнурка продівалы і на іконы навішвалы, міранне звалосо. А потом ужэ запоіны. Сваты ішлы, а на столі – шо ў кого було, гулялы цілый дэнь. Тогды як начнэться свадьба, у суботу коровай пэчуть. У нэділю ідуть сваты зноў до молодэі, вінчатыся, із вэнчання прыходять, сыдять кроха, ідуть до молодого, од молодого прыходять ужэ всі знов до молодэі. Каравай рашчынялы дэто бы с утра, а пока подыйдэ, пока выходыться цісто, в обэд, а ўжэ вэчуром як спэчуть. Пэклі жэншчыны, пособыраються, вдовы нэ піклы, утрох місілы. Два короваі надо пэчі, одного нэ пэчуть, од молодого, од молодэй. Робілі шышкі із грушкі, двуйчасты і труйчасты булы, у жэніха тры, мінялы до молодэй од жэніхові утыквалі труйчасту. Да обкрутьвалы, так раскатають ціста. Обмотають усі голячкі цістом, і оні пэрэд огнём запэчуться. А тэпэр одын дэнь у столовой чы в рэсторані гуляють... Цветы робылы з гэтой разноцвітноі бумагы, овёс чы ячмень коб був, цветы і горстка этых, 10 чы 15 овёс. Да вжэ в нэділю свадьба, а в понеділок ділять коровай, коб усім шышкі кусочэк було і кусок, буханка така вэлыка, выкупляють, грошы кладуть. А в понэділок ідуть до молодэй сначала, а потэм до молодого, одводять молодую, булі цыганы, убыралыся – кожуха, батько мій за цыгана був, у його був такі довгі білы кожух, у кого яка хвантазія. Молодэй кажэ – забырайтэ ее, нэ хочу, нэ можно до іі подступыты, вона брыкаеться. Прічуды, хто на шо горазд (*смяецца*). У молодого, молодую, цыган, цыганка, погадаты можэ. У кого шо голова зварыть. Музыка була – гармошка і барабаны. Танцы – і краковяк, і полька, і вальца, і коробочку, і падыспанты, і всі ўмелі, танцэвалі. На вэчоркі збіралыся, дівчата пралы, хлопцы – шух і в танцы (*смяецца*), вэрвэться, станэ трэбушыты, у тэй верэцяно одэрве, у тэй, усяк було, хто быў урэдны, то і кудэлю подпальвалы, ножом у мотуза поріжэ, всяк було, ніколы як у Ганны сіділы, то Бобровіч Павэл – тэпэр то такі спокойны, солідны, у двэрах на проволоці вэдро, полывае дак мы

повыліталы, всяко було (*смяецца*). Як плохо жылы, до вона ішла до батьков, шо і тэпэр так е, забралась, пожыла нэділю чы місяц, а було тако шо і годамы нэ жылы, а потэм сходылыся, як хто другэй не подлізэ да нэ пэрэб'е. Нашой Мані в Брэсті, у його дочка і сын, він военны, а нашов молодую, да ходыв-ходыв, да ўзяв, она кажэ просыла – Аня, мы шчэ зыйдэмся, нэ мішай, а она нэ послухала, да і пошла. Хозяін быў главны, а як быў слабы, то кідалы. Як без мужыка рожалі, то казалы – байструк. Ну діты ж нэ віноваты. Раней так нэ пілы, як тэпэр п'ють. І бабы п'ють, і многа п'ють. Е такіе, шо спываются. Шо горыть, то і п'ють. Всяк було, жылы і нэ дружно.

Раней лечылыся, булі докторы, усэ травамі, у аптэку, шапаталы, булы такі пройдохі под эту марку, кажуть, шо помогало. На сухоты – то вжэ ўміралы, діты на понос надто ўміралы. На сухоты заварвалы подорожніка, ліповы цвет, мать і мачаху, багно. Жыр свініны, да яйцэ расколотять, та молока упарать, алэ большынство ўміралы. Чай ліповы с мёдом – первейшэе лекарство од кашлю. Як гроза – громнічну свічку палять да молылыса.

Лісапеды з войны пойшлы. Усі йіздылы – і мужчыны, і жэншчыны, нэ стыдаліся, ніхто нічого нэ казав. Лодкі ў нас самы робылы, былі хто спецыялісты, а хто і нэ вмів, просылы того мастэра. У ліс як йіздылі, то на конях, була така радюга называлоса, тут мотуза, тут мотуза, за чатырох, да коб нэ кусалі коня оводы. А трэба кроха заплатыты було коб у ліс йіхаты. І тэпэр кажуть мо так будэ – «все вокруг колхозное, все вокруг моё». Я кончыла меліоратівны тэхнікум, 31 рік одробыла на этой роботі, на мотоцыклы йіздыла. Собак нэма – то на шо воны? Гусі дэржыш. Ну тэпэр нэ чуты, нэ бэруть, нэ шарать.

Білорусы тут, усякіх тэпэр е, пры Польшчы то местэчко, а после войны то був Дрогічінскі район, поселок Мотоль, а тэпэр дэрэвня. Дак полешукі то ж і е, білорусы, это тыі ж самы полешукі. Моя мамо багато знала, разказвала, шо Мотоль – то був жыд. Раньшэ булы кірмашы, такі вэлыкі, 19 августа, на Спаса, Яблочны Спас, возамі прывозылы, і грушок, і яблыкі, і пранікі пам'ятаю, куплялы такі выпечаны куклы і коныкі.

Ніякого Купала раней не отмічалы, то вжэ познійшэ, як можна, столькі водкі туды вывезуть – дікость, збіруть молодежы кілька, коло корыть – я ўжаснуласа, у кого гэто голова вырыть – вывозыты водку на ноч туда! Мы нэ отмечалы. Мо дэ тоды і отмічалы, а ў нас нэ було. Мы не гадалы на хлопцов. Самі булы, мы іх нэ прыворажывалы (*смяецца*). Як вэчоркі булы, то хлопцы і білыся, і різалыся, і ў турме сіділы. Усяк було.

Як хату ставілы, зруба зроблять, брэвно пэрвое положать, да стола поставлють, на ноч на кажнэ брэвно положать хліб, і дэ, з якей сценкі пропадэ хліб, с того місця просунуть. Як був пожар, робылы хату на толоку, і ліс йіхалы, казалы – йідь на толоку. Чэтыры ўгла (як зруб то ў замкі, а так пошалёвана) – і чэтыры мастэра наймалы, а то брат – одын, другі, двоюродны брат, вся родня. Хата поканёвана – то як хата всэрэдыне пэржгорожана, як комнаты зроблены, кажуць – у каню. Грошы нэ бралы, стол робылы. Дві нэділы зруба, дві нэділы того. Стол робылы як ужэ новосілля ў новы дом до своіх – охішчыну, казалі – позвалі мэнэ на охішчыну, готовілі шо було. Печ робылы мастэра, крышу крылы соломою, повэрху чэрэпіцею. Дэрэвня така е Бытэнь, стуль прывозілі. Першы ў хату заходыв хазяін, потэм хазяйка да діты.

Запісана ад Кузюр Ніны Арцёмаўны, 1944 г. н.,
в. Моталь Іванаўскага р-на Брэсцкай вобл., 09.07.2009.

* * *

Дома, для своіх з молока суп варім, молочный суп. Сыр самі делаем із творога, творог свой. Блінчікі с творогом. Свіжэе молоко так п’ем на завтрак, на ўжын. Мучныя оладкі делаем. Все самі. Корова своя. Я с дедом одна осталась, так колі деці пріедут, так тогда і делаю. Корова есть, куры, бройлеры, свіны есць. Всё хозяйство.

В мэнэ трое деток: одна замужем, вторая замужем, сын в Мінске ўчіцца. Вот на троіх раздзелю ім того мяса, как кобана заколім, два разы на год колім. А нам што зостанецца. Сало солім, в банках, в морозільніке. Котлеты з мяса делаем, голубцы, отбівные. Холодец варым. Стараемся к празнікам большым. Колбасы делаем. Печеночные і мясные, крестьянскіе. Мясо круцім на мясорубке, добавляем спецыі, соль, напаўняем оболочку, жарым. А еслі печёночная, то весь лівер ідет туда: печёнка, мясо, сало із головы. Тоже наполняем оболочку, колбасу ту отварываем, а после обжарываем. Ложу в морозільнік, а потом уже по меры надобносці там достаю. Зэльц делаем: отварываецца голова, мясо, почкі, печэнь. Отварываецца, зашываем эты жылудак. В морозільніке держу.

З пціцы холодец варым, супы. В основном пціцу жарым. Фаршыруем на большые празныкы: снімаецца кожа с пціцы, все косці отделяюцца от мяса, прокручываем на мясорубке, добавляюцца спецыі, соль, прідаецца форма пціцы, зашываецца, отварваем. Прыправу добавляем: карыандр, укроп, ліст лавровы, чеснок. З жыру делаем шпіг. Пракручываем на мясорубке, добавляем немножко мяса, часнык, набіваем оболочку таку, і вот она храніцца в холодзільніке. Готовая яна, як паштет на бутэрброды. А нету оболочкі, то можно в цэлофановы пакет.

З рыбы, еслі свежая, то сразу варым уху. Очень уха вкусная тогда. А так рыбу жарым. Для большых торжэств фаршыруем: запекаем рыбу, снімаецца кожа, фарш прокручываецца на мясорубке два раза, добавляецца і слівочное масло, і спецыі, сшываем, отварываем. Рыбныя котліты делала. После морозов, то делалі консервы: рыбу обжарваем без мукі, на расціцельном масле, солю, складываю в банкі её, і часа чатырі вона тушыцца в печке. Закрываю в банкі, і в подвале храніцца. Шчукі ў нас есць, карасі, лещі, язі, в’юны.

Картошка отворная ў нас, пюрэ, дранықы, бабка, оладкі, зімой – прысыпанка в печкі з салом. Крупы все іспользуем. Грэчку, рыс. Кашу варым, супы. З квашанай, свіжай копусты варым суп. Предпочітаем кіслые шчі. З копусты салат делаем, капусту марынуем, шчі. Капуста

отварываецца, как на голюбцы, добавляецца морковь і чэснок туда, заварачываецца ціпа рулецікa, і после заліваецца сіроп. Ложым под прэс. А сіроп: наліваем два літра воды, двесце грам сахара, сто трыцццаць солі, двесці грам масла расціцельного, двесце грам уксуса. Рулецікі такія з копусты – отменная закуска! На свадьбы делаем. По правде, называем іх – сігареткі. Копуста еслі крупная, то разрызаем на чатыры часці і сворачываем у рулецікі. З копусты голюбцы делаем. Копусту марінованую делаем: слой капусты, слой маркові і чеснок, і заліваецца гарачым сіропам эцім. Квасім копусту: двесце грам солі, ставім копусту на тры дня, посля её отжымаем, добавляем морковкі. І складаем в банкі, получаецца как свежая. Но потом решілі, што та дедовская копуста, што в бочкі квасыцца, вкусней. У нас дубовая бочка на літров трыццаць есць. Там квасім, она в подвале храніцца. На огородах расцёт і копуста, і морковка, і свекла, і кабачкі, і гарбузы, і лук, і ўкроп, і помідоры. Еслі свікла – боршчі варым, шубы делаем, вінегреты. Свіклу с чіснаком делаем. Просто переціраем, добавляем чіснок, маянэз – і на стол. Боршчі на первое.

Свікольнікі готовім. Супы і з горохом, і з макоронамі, і з рысом, закруткі – салаты делаем. Огурцы, чеснок і соус томатный – очень вкусный салат. Мы его в банкі закатываем – і в погріб. Солянкі делаем по осені, когда начінаецца грібная пора. Собіраем грібы, отваріваем іх – і в морозільнік ложым. А делаем солянку так: на ведро копусты надо четыре-пять марковкі, четыре штукі лука, літр воды, бутылка расціцельного масла, четыре столовые ложкі солі, стакан сахара, грібы туда, і тушыцца она час. А грыбы отварные з морозільніка. Маслята жарым грыбы, сушым. Суп вару. А марыноваты боюсь.

Ягоды есть. Черніка, маліна, ежевіка, крыжовнік. Я компоты закрываю, а то і в морозільнік положу. Варенье варым. Крыжовнік процэжываем, каб без косточек. Компоты варым із вішань, яблок. Компот вару способом – пяцімінутка. Когда ягоды закіпают, засыпаецца сахар, пяць мінут проварваецца, получаецца как свежыя. Настойкі с маліны і с вішні получаюцца вкусные: двесце лісціков добавляецца, две бутылкі водкі туда. Лісцікі варым, процэжываем. В бутылкі заліваем. Как лікёр получаецца. Компот з вінограда робім. Горілочку свою делаем: на одін бак ведро мукі, картошкі два ведра, запаріваем эту водку, сахар немножко для дрожжэй, і паріцца трі часа. А после охлаждаем, добавляем дрожжы, і стоіт, пока не появіцца вода в бочке. Появілась вода – і в спецыальны бак с трубкой, устройство есць у нас такое. Свікольны квас делаем. Остаёцца та свікла с зімы, тую свіклу очіщаем, разрізаем на четыре часці, заліваем кіпятком, она бродіт, по верху пена ідёт. Снімаем пену – получаецца резкій такі, вкусны квас. Храніцца в бочке дубовой.

Кісель варым з крахмалу, добавляем ягоды, варенье. Проварваем ягоды с водой, потом сахар, крахмал добавляем. Берозовы, яблочны з морковью сок закрываю.

С морковкі делаю закруткі, салаты. Морковные котлеты: морковь націраем на цёркі, туда добавляецца сахар, немножко солі і масло слівочное, і манная крупа тонкой струйкой вводіцца. Потом охлаждаецца, добавляюцца яйца, і токі котлеты. Тыкву – на кормленіе скоту. А кобачкі закрываем с алычой. Вкусно получаецца: снімаецца кожура, вырезаюцца семечкі, разрізаюцца на часці квадрацікамі, закладываюцца в банкі. Наполовіну кабочкі і наполовіну алычі. І заліваецца сладкім сіропом. І храніцца очень долго. Жарім кобачкі.

Пірогі пічем. Хлеб пічем самі: на шэсць стаканов мукі надо трі стакана воды, сем чайных ложак солі, сем чайных ложак уксуса, трі столовых ложкі сахара і две столовыя ложкі солі. Замешваем цесто, оно паднімаецца на метр, печку топім і сразу сажаем. Дедовскій способ: мука і вода, делаем тіпо опару, ставім на ночь і дрожжы, замешваю цесто, добавляю туда соль і расціцельного масла, он тогда получаецца более пышным і храніцца дольше свежым. І замешвую, но негустой стараюсь, чтобы не был черствым. Печка натапліваецца, булочкі выпекаем в формачках, как кірпічікі. Цесто только в специальном тазіке замешываю. Надіжніком накрываю. Хлеб храню в морозільнікe. Штобы не прігорал хлеб, я его газетой накрываю. Пірогі с маком, коріцей, ізюмом.

Рожэство, Новый год, Троіцу, Пасху ждем. На Коляды стараемся, каб двенаццаць страў было. Рыба, кіселі, мясные стравы, кабана стараемся біць только на Рожэство, тогда і котлеты, колбасы, голюбцы. На свадьбу, когда я выходіла, пеклі коровай. А мы ўже не делаем, заказываем в магазіне детям. А была свадьба, гродненскій коровай прівозілі. Ён такі красівы, тіпа елочкі. І фігуркі людей: зверху невеста і женіх. А мужчіны все в сініх брюках, а женшчіны в красных шырокіх юбках. У нас не так. Тоже четырех’ярусны, но цветамі ўкрашают, лебеді такіе. На помінкі стол, как і на свадьбу. На крэсьбіны тоже. На Благовешчанне лапы бусліны выпекаем з цеста. Омлеты делаем, жарым, отварваем. Бліны з яйцамі делаем.

Запісана ад Новік Ніны Іванаўны, 1958 г. н.,
в. Тышкаўцы Іванаўскага р-на
Брэсцкай вобл., 25.07.2010

* * *

А хлеб пяклі, дзежка такая была дзеравянная, така бальшая, тады замяшалі троха мукі і вады, і стаіць праз ноч, а на раніцы мукі больша, і яна падкісне добра, і тады во так во ціскаем кулакамі, вымешаеш, апяць ана пастаіць, печ напале тады харашо, лапаты такія дзеравянныя, і тады пасцеле во бывае на рэчкі растуць этыя гарэлі каля берага, ну аір, і тады спячом такія во булачкі харошыя, бальшія, і спячэцца. Крыжык рабілі на ўсіх, а як гатовы, ну знали ж ужо, глядзелі. Дзве нядзелі елі, і неяк не чарствела. Быў харошы хлеб. Я немножка памагала ж ужо матке, а так малая была. Цеста елі, як дзяцьмі былі, смачнае ж было (*смяецца*). Булачку рабілі дзецям, а так называлі «баханка хлеба». А на стол сцелілі, палацяная скацерць з лёну выткана, ну і матка засцеле і ложэ хлеб, а тады бульбу зварым у сагане, а тады пасыпе на ўвесь стол, не тамака як цяпера ў талерку, а гарачую так во пасыпя і міску халадніку ці раўгеню якую.

Я і цяпер раўгеню раблю. Памыю бульбу харашо, з лупінаю, не скрабу, ну і тады ў саган, у печ, звару я яе ды стаўку качалкай, вадой яе размяшаю, тады такое рэшата ёсць, тады перасадзю яе ў вядро, ну а патом апяць у саган, тады апяць у печ, трохі мукі жытнёвай, а як упарыцца – сладкая робіцца, і тада ў вядро, як упарыцца, і халоднай вады залію, пара скібачкаў хлеба ўкіну, яна ўкісне, і мы ядзім усю зіму елі, надта смачна, мы цэлую зіму елі, я мусі тры вядры зрабіўшы была, з кашай, з бульбай смачна, яшчэ бывае прысалодзім троха цукрам, як ужо прыкісне.

Халаднік ужо робім мы цяперака не з гефіра, а лімонная кіслата, трошка ўсыпеш солі, агурца, укропу і цыбулькі ўкрышыш, тады яйко зварыш, зкрышыш у халаднік, любяць нашыя дзеці, як прыедуць з Вільні, яны заказываюць ужо – бліны каб былі, верашчака, як прыедуць ужо з горада.

А верашчаку я раблю так – звару скваркаў, сала, ну а тады кілбасы я маю сваей нарабіўшы ж, ну і тады палажу ў маразільнік, яна змерзне, ну я этай кілбасы нарэжу, скваркаў, яйко, малака троха, як ёсць, як нету, крахмалы троха лыжэчку ўсыплю, ну а тады мукі, вады, як паджарыцца ўжо тады заліеш і мяшаеш, ну і вкусна.

А бліны тожа мяшаем на сыроватке, замяшаеш, раньшэ помню, то нанач мяшалі бліны і бульбы сырой дабаўлялі, а цяпер ужо сыроваткі і мукі і соды, і солі ўсыпеш, ну і пячэш. А мяшалі – дзежачкі такія былі, і доўга ў мяне дзежачка етая была, а цяпер ужо нема, рассыпалася.

З грэчкі і бліны пяклі, і кашу пяклі, бабкі пяклі з грэчкавай мукі, з гароху пяклі, і надта ўкусныя былі, жаўтыя, пухкныя, ой! І крэпка было як пад'есці, я цяпер ужо толька етай пшаніцы бліны пячом, ну еслі хацеў бы так змалоў бы можа. І грэчнай няма цяпер мукі, толькі крупы грэчныя,

і гарохавай мукі няма. А бабку грэчную точна не помню, залівалі вараткам. Ну кіпятком, закіпяцім вады ці малака, залівалі, размяшалі ў такі – чэрап мы звалі (*гаспадар прыносіць*, *паказвае форму*, *робім фотаздымак*) такі во, тады лілі і ў печ ставілі, спячэцца. А не – былі і такія бляшаначкі, у тую бляшаначку зліеш і ставіш, і было ўкусна, а цяперака толька куплёнае ўсе, свайго няма, як свіням то змелем, але надта крупна змеле. Катлеты во цяперака робім з грэчкі. Наварым грэчку, тады яйко, ну там прыправы наложыш, ну і зробіш так во мукі, пажарым, так во ў саганчык зложыш ці ў каструльку, патушіш і надта ўкусна, мяхкія. І цяпер зробім як калі.

Супы варылі – капуста, буракі. Шаткуеш, бывае, як маем – грыбоў сушаных ложыш, скібачку скрышыш, морква, лісты там прыправы ўжо і вады тады, я то вараткам заліваю, і варым так, грыб ложым усегда сушаны баравік, то ўкусна, то пахне. Нажом шаткуем, рукамі, шаткаўніца ёсць у мяне бальшая, як раней то многа ставілі, я яшчэ з Вільні тую шаткаўніцу пярла, а цяперака непатрэбная нікаму, што нам удваіх, мы немножка там паставім, і нам хватае, тады ў банкі пераложыш трохлітровыя, а раней бочкі ставілі, агуркі бочкамі даўней ставілі – укропу і ўсяго там дабаўляеш, лістоў, крэну, смородіны трошка лістоў, часнаку, уксусу то не, яна сама праз сябе ўкісала, а цяпер як у банкі, то ўксусу троха ліем.

Цэпеліны то з бульбы – наскрабем, начысцім бульбы, ну і на тарку старкуем так мелка, ды сок выціскаць трэба, ды заправім мяса, эты фарш, прысмакаў трэба, во так во разраўнуеш, паложыш мяса ўсярэдзіну, закруціш во, зашчэпіш, і тады варыцца ў каструлі, у варатку паварыцца там сколькі, а тады выбіраеш, а яшчэ ў каструлю зложыш і скварачку якую заліеш, пастаіць, у печ, утушыцца, то ўкусна. Цяпер мала калі я раблю – удваіх што там рабіць, і часу не надта маеш.

Булку я пяку ў чэрапе – мукі пшонай, кміну насыплю, дрожжы нанач залію, яна стаіць цэлую ноч, а на раніцу я ўжо замяшаю, заціскаю, ну і паставіш на печ у тым чэрапе, як печ паліцца, яна пастаіць, вырасце такая бальшая, ды шчэ яйком памажу, цукрам пасыплю, укусная. Эта пірог з пшонай мукі называўся, а бабку з бульбы рабілі. Таксама старкуеш, засквaрыш, яйко ўліеш, бляшкі былі, паставіш, во пяклі.

Квас рабілі – сушаного хлеба ложыш у вядро, вараткам заліеш, яно пастаіць, тады перацэдзіш, в другое ведро, та дражжэй там уложыш троха, заўтра можна піць, мама то ўсё нашая рабіла. Кампоты варым і цяпер, чарніцы ў нас тут блізка ёсць, сёлета то ўжо не варыла, сырыя ставіла, во набяру, перабярэш, праз машынку, во мясарубку перакруціш, а тады сахар насыплю, шчытаю кілаграм на кілаграм, ну я трохі меней сыпала, а сахар эты разойдзецца, потым у банкі зліваю, і стаяць. Ядзім з сырам, з тварагом, як карова была, то рабілі.

Сыры сама рабіла – адагрэеш малака кіслаго, сырнікі такія былі, перацэдзіш, у міску якую размяшаеш, яйко калі ўб'ю, сахару трошка, кміну ўсыплю, тады ў сырнік, сложыш, завяжэш на табарэтку, тады даска яшчэ наверх, яшчэ два кірпічы етыя белыя прыціснеш, тады ноч, бывае і болей, як калі, бальшыя я рабіла сыры, а тады можна і сушыць было, як пасушыш троха – жоўценькі, харошы, ну і елі з ягадамі, з варэннем, і даўней как была мама, насуша, так цвёрды – укусіць не можна было, а ў печ палажы – адойдзе, тады мяккі зробіцца, і з ягадамі елі, во чарніцы во тут во е ў этым лесе, толькі праз Ашмянку, блізка.

Сырнічкі такія рабілі. Напячом бліноў ценка-ценка вот так во, а патом тварагу наложыш усяго, і яйко, і масла бывае, і тады заварачывалі, так зложыш канверцікам, і яны шчэ патушацца, уложыш масла і очэнь укусныя, сладкія.

Калбасу очэнь проста рабілі – праз мясарубку перагоніш этае мяса, у мяшочкі зложыш у халадзільнік, і цэлы год я маю. З кудзейшаго мяса рабілі, як паляндвіцы, кумпяка, трошкі жырнаго даложыш. Квашаніну варыла, з курацінай надта смачна, ногі свіныя, утушыць добра трэба, тады праз машынку прапусціш, у місачкі і залієш, а там тожэ прыправаў наложыш, у халадзільнік, застыне, очэнь укусна. Мы і капцім яшчэ, штогод капцім гэтае мяса, і кумпякі, і сала дзецям, мы то ўжо не ядзім гэтага капчонага.

А з крыві журку варылі, я раблю і цяперака. На раніцы эта во клеба накрышіш, ну і тады варатку ўлієш троху, і трэба яго закіпяціць трошку, і размяшаеш, і пастаіць, а еслі сразу паставіш, то яны ў ком зварацца. Закіпяціш, памяшаеш, а тады мяса ўложыш, і там прыправы тады, ну пасаліць сразу трэба. Мукі не дабаўляем, крыві надта многа не ліем, тады надта густая.

Вантробянку рабілі, во была зрабіўшы, толька з'елі (*смяецца*), палажу ў які яшчык, і стаіць. Зварыш і сэрца во, і почкі, і тады прыправаў паложыш, раней во ў кішкі свіныя клалі, а цяпер у мешок цалафанавы. Даску кірпічамі прыціснеш. Усе рабілі.

Раньшэ мы не мелі мёду. Ніхто не меў і не еў ніхто. А цяперака самі маем. Сок бярозавы даўней то бралі, а прызналі, што нічога ён не памагае. Цяпер не збіраем і нічога не робім. А гарэлку рабілі з мукі з жытнёй, самагонка гаварылі, сівуха, мы самі рабілі са сладкіх буракоў. Рабілі і з бульбы, но з бульбы то не очэнь, лепей та жытнёўка. А разлівалі ў бачкі, многа не рабілі, а нашы бачкі то па дзесяць літраў такія пласмасавыя, як бутэлькі.

На свадзьбу мая сястра як выходзіла, мне дванасце, можа, лет было, быка такего мелі, зарэзалі, слажылі мяса і варылі цэлы дзень, пака яго ўварылі, і тады во кускамі парэзалі ў міскі, наставілі на стол, тады пірагі

пяклі, рэзалі такія во скібкі лажылі, ну і варылі капусту назаўтра ўжо, у міскі лажылі, як даўней было, і не строілі нічога, як цяперака выдумляюць, во мяса, пірог, капусты, водкі было, закусіць, і ўсе – чаго плоха!

Голада не было, толька раз быў град збіўшы, не ўзяло гэтага ўражаю, тады хлеба не было, бульбы зварылі ды пашлі, тады ўжо я дзеўкай была, пятнасце, мо васемнасце. Эта пасля вайны ўжо. Бацька ездзіў у Вільню, на Літву, прывазіў і солі не было тутака, на кані ездзілі і мяне малую ўзялі, і прывазілі і хлеб, і муку прывазілі, то блін які спячэш, як каторыя не ездзілі – я не знаю, як яны жылі. Жылі ж неяк, выжылі, кажа во, з вераса, што ў лесе расце, хлеб пяклі, мы то неяк не пяклі, мы мелі.

Караваі харошыя пяклі даўней, наробяць навярху ўсяляк, накруцяць, былі бабы такія спецыяльныя, хадзілі, гдзе свадзьба ці крэсціны, і рабілі. Ім плацілі грашмі. І цяпер ёсць такія во маладзейшыя. На памінкі тожа во мяса, кілбасы навараць. На трыццаць дней і паўгода робіць, ну на паўгода мала хто, і год. На Усе Святыя неяк не робяць.

Куццю перад Калядмі, на Божэ Народзэнне робім, кісель варым, бараначкі накупляем, маку натром, надта смачна, і рыбы падсмажым, і сялёдку пад шубай, і грыбоў наварыш. Баранкі і кісель то ўжо абізацельна. Кісель варылі – аўсянку залівалі, паварыш, працэдзіш. Ну і тады кіпяцяць. Хто хоча – пасалодзіць, а хто так. Мы то і не саладзілі, я то сладкага не люблю.

Вушкі шчэ рабілі, такіе во піражкі рабіла, раскачаю цеста, маку налажу, завярнула, тады на посным масле, на газе пяку, на Каляды, яшчэ варэнне, але варэнне надта выцякае, не можна завярнуць. Во грыбы заварачывалі, што хочаш наложыш.

Клёцкі мы варылі, казалі. У нас усе большэ па-літоўску. Палонік то «паворац» па-літоўску называюць. Там далей па Беларусі то ўжо не так, а ў нас і школа была, быў літовец нейкі прысланы, хадзіў тут па хатах, фіззарадку рабілі (*смяецца*). Цяперака надта дружым з Літвой, нас скольКа раз ужо вазілі, і тут прыязжаюць.

На Вялікдзень яйкі красілі, як даўней, то луску ад цыбулі і нада трошка ўксусу ліць, красяцца тады лепей яны. Ну і свіная галава ўтушым – дзяржым толька на Вельканоц, больша мяса, у пятніцу і суботу мы не ядзім з мясам, а тады ўжэ на Вельканоц. Як застыне, рэжацца харашо, і гаварылі «тушаная галава». І кілбасаў наварыш, і катлетаў. І булку всегда пекла я. А цяпер купляюць.

Запісана ад Саўко Альфрэды Пятроўны, 1930 г. н., в. Гелюны Астравецкага р-на Гродзенскай вобл., 12.07.2011.

* * *

Быў голад, была вайна. Калі хто буў з мужыкамі, то добра, а калі не, удовы тыя няшчасныя, як мая мама ў дваццаць шэсць год засталася, да я малая на руках, то як хочаш жыві... Насіць не было чаго, есці не было чаго. Летам каласы збіралі, да падушыш, да стаўчэш, да змелеш у жорнах, да накрышыш якога бурачніку, да напячэш якого ламаша. Картоплі збіралі, ну трашчыць на зубах, да што ж... Да малака нап'ешся, да і ўсё. Гора прынялі многа, наеліса пяску з тае картоплі, ой! Гарачы то блінец, ён смачны, салодкі, а як астыне, то ўжэ як разіна, цягнеш яго – аж рукі трасуцца! (*Смяецца.*)

Я ў калхозе работала, як пашла ў трынаццаць год, то да сёняшняго дня, ужэ семсят два годы раблю, сначала паляводам, патом ткала ад Слуцкай фабрыкі художэственных іздзелій, а там даяркай, а цяпер старажам. Але ж тады стаж не саедзіняўса, ноччу ткалі, а тады хадзілі на работу. Цяжкія нам годы папалі. Ну там як мама пашла ў Дом інвалідаў рабіць, то стала нам трошку лягчэй, хоць і палучала мама дваццаць сем рублей, да я за папу чатыры рублі, але мама і хлеба прыносіла, быў такі з чарнушкай, смачны, пахучы.

Дак не было чаго насіць, за зіму трэба было наткаць, за весну выбяліць, расшыць, і хусткі, і спадніцы, і мужчынскае, і жаночае, і на якую куртку, на капот. Цяжко было, маму судзьба заставіла – на семнаццатом году ажаніла мяне. Камсу на вяселле гатовілі, мама зарэзала цяля, і зрабілі свадзьбу. Прыйшоў да мяне прымак, дык праўду казаць – выпіваў, трэба было мне ўсе самой дзяржаць у галаве. Прагаравала, без паўгода пяцьдзесят год пражыла з мужыком. Чацьвёра дзетак радзіла, два сыны і две дзяўчыны. А я на рабоце, дак, бывало, з сіна йідом, я сразу ткаць, а там раніцай ізноў на работу, мама калі дома, то сабярэ мне торбу з сабой, перадасць, да зноў на сіна.

Помню, баба накапае картопель, кажа: « На Іллю поўну печ наллю». Дык звара шчавель, да з укропчыкам, да якую скварачку разамне, дак от было смачна. Крапіву трохкантовую варылі, лебяду варылі, усяго было. А мама ідзе жаць, то баба прыйдзе, кароў падоіць, то якую картоплю ёй сабярэ з халадніком пасёрбаць, то якая ж еда, а ўсе адно е. Скваркі ж не было. Хлеба пасмокчаш да вады нап'ессяа, да і ўсе.

Пайду гуляць, а мама кажа – не ідзі, бо пойдам жаць, уставаць заранее, хоць трошкі табе памагу, дак была свадзьба, я пашла, прышла, пераадзеласа, а мама каже – не, прагуляла, пойдам, я і не лажыласа, пашлі жаць. Узялі халаднік, хлеба, картапель, гуркоў прасоленых, м'яса ды сала не было. Зажынкі рабілі. Баба брала платочак, скарыначку хлеба, свянцонай солькі, выжне трошкі, паложа накрэст, памоліцца отча наш і давай зажынаць, зажне, і ўсе за ёй. А пасля снапы насілі – па ўсіх хатах, дзе

свадзьба была ў гэтум гаду, хай сабе і Калядамі была, а ўсе адно насілі, гарэлку пілі, брыгадзіру занасілі, ён нас частаваў, камсы да самагонкі, да гэтыя бабы пілі! (*Смяецца.*) Камса была дзяшовая, самае аснавное блюдо, і на вяселлі бралі (*смяецца*). Жызнь была наша неважна. Неважна пражылі.

На млынах сталі малоць з 1951 году, здаецца, а да гэтага ў жорнах, а малако ж трэба было здаць, і м'ясо здаць, і яйца здаць гасударству, а сабе што аставаласо. Пасеш-пасеш, помню, ты гусей, а прыйдзе восень, да трэба здаць, а сабе нічога. Пакідаеш на развод, як без гаспадара, то трэба было менш, якіх восем-дзевяць. А ўсе адно. Гэтак шкода! Бывае, баба зробіць тваражку з таго, што аставаласа, то і не ведаеш, з чым яго з'есці — мо з соллю, а мо і ні з чым. Да суседа забягу, баба блінцы пячэ з лоем, дак ніколі не было, штоб не дала мне того блінца, з'ем, лой на губах застыне! (*Смяецца.*) От як жылі. А раз мама зрабіла сало, а я прышла і падумала — пайду я тоненько отрэжу, мо мама не пазнае. І як отрэзала — там белое, а это рыжае, і прытуліла б, да яно не прытульваецца, я і плакала, ну і с'ела, гэтак ужэ баяласа! (*Смяецца.*) А маме тожэ душа балела, што я галодная хажу, адна — і тая галодная. Пеpажылі, што хай Бог крые!

Масло білі, з сыроваткі рашчынялі блінцы, то было лягчэй, а я то ўжэ не здавала, то дзецям сыр рабіла, от яны любілі! Літра два малака аттаплю, то ён зробіцца сначала як разіна, не павярнуць яго ложкай. А тады зробіцца м'яккі, да адкідаю яго на друшляг, да там марлечка ляжыць, а ў тую каструлю кідаю масло, соль, яйца б'ю, соды сыплю, да стану мяшаць, да ён ужэ становіцца лёккі да пышны! Мае ўнукі вельмі любілі, пірагі для іх пякла, то за весну па два, па тры мешка мукі выпікала на пірагі.

Гопу рабіла (*смяецца*). Натаркуеш картопель, чыгуніка падмажаш жырам, як е яйцо, як не, то і так, пражарыш, уставіш, утушацца, то і смачна. Блінцы картаплянікі рабіла, рэзнікі рабіла — бяру тварог, содаю на ўксусе пагашу, да ўсыплю, да масла, круцельнікамі, да во пастаўлю, да падымаюцца, да во такія мякенькія! Сваім дзецям не рабіла, бо не было калі і не было з чаго, гэта ўжэ ўнукам.

Мама з 1917 году, яна ж была брыгадзірам у калхозе, ну ёй плацілі не грашыма, алей давалі, бывае, хто заробіць цэлы бак. У нас то столькі не бывала, мо якіх літраў пяць, але быў з семян льну, ужэ ж гэткі смачны. Во пакрышыш, да зжарыш, да ў суп укінеш да такі смачны быў суп! З м'ясам не такі смачны (*смяецца*). Або цыбулі напячэш, така смачна, салодзенька, да з хлебам!

Бывае, карова ацеліцца, дак первое молоко, молозіво, дак мама даіла, цадзіла, а туды кідала крухмал, густо ўбівае і тады на тарку трэ і такі круценікі, а тады малака закіпіць да і ўкіне гэты макароны, «лапша» казалі. А калатушу з пшанічнай мукі рабілі, у каго якая была, трошкі ўліеш, дак яна ж зробіцца крупіцкамі, а тады закіпіць, дак укідаеш, яна і зварваецца, хто казаў «калатуша», хто казаў «зацірка».

І мачанка, і падкалотка эта адно і тое ж. Накрышыш цыбулі, укінеш мяса, да сала кусочкаў укінеш, да тушаш, да мукой закалоціш, во і падкалотка, з грыбоў тожа рабілі. Грыбы сабіралі якія есць, пад'ельнікі, краснагаловікі, праўдзівыя, качуркі, як у нас кажуць, гэто шампін'ёны, лісічкі, апенькі, да сушылі.

У ягады хадзілі, ды баяліса адходзіць ад дарогі, коб не заблудзіцца. Аднаго разу пашла, да заблудзіласа, да цэлы дзень хадзілі, як толькі вышлі, дак на мяне гаспадар ужо крычаў – у цябе тут дзіцё плача, а ты ходзіш! (*Смяецца.*) Ягады сушылі, пазней варэнне варылі, у кампот укінеш, настойкі рабілі, я-то не рабіла, у меня она не стаяла, то я і не рабіла. Рыбу не лавілі ў нас, некалі, як была рака да там нека пузяначка плавала, наловіш, укінеш у чыгуніку, да прыправу, да жыру, да яна стушацца, да за раз увесь чыгунік і з'ясі з касцямі, бо дзе ж там паадздзяляеш!

А на Коляды давалі хто што мог, хто яблыка, хто пячэнне, хто булачку, на Вялікдзень то яйца давалі. А цары, хлопцы нашы на Шчадрыца хадзілі, на транаццатого, усю зіму мы ім шапкі рабілі, з бумагі такой, і зяленая, і галубая, і вішнёва, усяка, да хараша мы ім шапкі накруцім, ды яны назбіраюць гарэлкі, да каўбас! Аднаго разу во то цэлы ночвы каўбасак, і гарэлкі, і ўсяго набралі. Ужо дзён тры гулялі. А шчэ хлопцы якую польку як возьмеш, а як пратанцуеш сорак пяць мінут тую польку, то ўся гарэлка выйдзе з цябе (*смяецца*).

А гарэлку гналі як хто умеў, мо і мужык, мо і баба. Расшчыняеш, раней парылі бульбу, солад рабілі, як растаўчэш, камяні кідаюць, яна кіпіць, часоў два, тры, тады ўжэ разліваюць, ну каторыя, бывае, вадой разводзяць, тады менш выходзіць. Ну а тады ўжэ гоніш, печку якую, ды хай капае. Пяршак моцны выходзіў, на якое націранне, а патом ужэ слабеньку саму, да вішневай краскі якой, да віно гатовае (*смяецца*). Цяпер на бак восем ці дзесяць літраў сахара, да алею. Да малака ці смятаны ўлієш, да якую банку таматнага соуса, тады яна м'якенькая, п'еш і не чуствуеш. Як менш дражжэй укінеш, то яна даўжэй робіць. Гнала я сама. Да і свая ліпша, як эта куплёна.

На памінкі то ў нас абавязкова было тры – капуста, мачанка і каша. У нас і цяпер капуста і каша, мачанку ўжэ пакінулі рабіць, а это шчэ робяць. Садзяць людзей за стол да капусту прымаюць, каб пара прашла – это кажуць добра для пакойніка. Як Галя мая памерла, то ў пятніцу посна вячэра, у суботу скаромна, у нядзелю што асталоса. Памінкі рабілі і на дзевяць дзён, і на тры недзелі, і на шэсць недзель, паўгода, год. Па маці, па гаспадару то я ўжэ адзін дзень рабіла. На памінкі шло больш, як на свадзьбу. Патаму што гатаваліса много. А раней з сумкамі шлі – хто кісель, хто кашу, і на хрэсьбіны. І гаспадыня варыла кашу ў гаршчку, яго трэба было ўкруціць у чырвону хустку, каб кум разбіў, а патом клалі на покуці, з гаршчка тры кусочкі кідалі ў парог, каб скоро замуж выйшла ці жаніўса. А там грошы клалі ці матер'ял, сітец ці штапель.

Ну камякі рабілі, натаўкуць кашы да з сем'ям, бо як не было чым засварыць, а яно шчэ і ўкуснейша палучалоса. Паджараць на скавародцы, смачна. На саладуху бралі ячменну муку, ржану муку, яе запарвалі і каб яна укісала, перабражэ і тады ў печы варыцца, аднаго разу я гаршка разбіла, баба паставіла ў печ, да кажа: «Валя, будзе кіпець, ты памяшай», – а я памяшала да пакінула вілку ў гаршку. Упала саладуха да разліласа. Да бягу да мамы, да прашу – ты кажы, што не будзеш ругацца, а яна кажа, а што ты зрабіла, а я кажу, не ты скажы, што не будзеш крычаць. Ну, не буду. Ну я сказала, а яна кажа, трэба было б, але ўжэ як паабяшчала, то не буду (*смяецца*).

Цуроп варылі. Салодкія буракі цукровыя таркавалі і без нічого ставілі ў печ у чыгуніку, яны тушыліса, салодкае ды густое, назаўтра ўжэ добра баба стушыць, да на скібкі мазалі ды ўжэ было смачно. Мліе да карычневенькі зробіцца. Я памагала бабе таркаваць, на гэту дробненьку, на картапляну. Вот цуроп і елі, гэта было самае первае ядзенне. Альбо кампот варылі з буракоў. Накрышым, а назаўтра адцэдзіш ды яблыкаў дабавіш, і салодка, не смярдзіць буракамі. Усю зіму кампот гэты варылі. Як сахару не было, сушаных ягад ці вішань укінеш, ды ўжо салодка было. Праснакі з морківі пяклі. Таркавалі, замешвалі мукой пшанічнай, альбо рэзнікамі парэжаш. А шчэ пяклі блінцы з буракоў, бурашнік крышылі, да падмешвалі, да ўжэ як салодзенькі быў. Квас варылі, бурака пакрышыш, капусты ўкінеш, бывае, шаткаванка, не бывае – так, кіслу, да цыбулі пакрышыш, да шчэ, бывае, грыбкоў укінеш. Эта ў пост елі. Фасолю да картоплю, да алей. У каго есць рыба – то з рыбаю. Квас хлебны варылі папіць з сухароў, у чай можна ўкінуць корачкі.

А шчэ мае дзеці любілі гэтак во – мама мая кашу стаўчэ картапляную, да засварыць, да вады далье, да перакіпяціць, да размяшае, дак мае дзеці звалі «ручаёк», да так ужэ эты суп сёрбалі, даже не крышані этыя. А клёцкі доўга рабіць – пакуль натаркуеш, да на клінок адціснеш, да накачаеш, да ўскіпяціш... Як прастудзіліса, то цвет каліны я збірала, і дзецям, і ўнукам, маліну ламалі, чабор збіралі на чай, ліпавы цвет, мята рачная, усе гэто збіралі, чай рабілі і варэнне рабілі малінавае. Крухмал самі рабілі, таркавалі, адцэжвалі да сушылі. Малочны кісель я і цяпер раблю, закіпіць малако, а ў місачку сыплеш сахару, сыплеш крухмалу, яйцо, трошку солі, льеш у малако тоненько, і зварыцца кісель, і з вішні, са смародзіны смашны кісель. У нас і на банкетах гатовілі кісель, і на памінках.

Это доўго так было, гадоў да семідзесятых, што хлопцу семяжоўскаму трэба было жаніцца толькі на семяжоўскай. Ён іншу і сам кахаць не будзе, бо ведае, што не возьме, бо бацькі не дапусцяць (*смяецца*). Бо тут усе ж кулакі. А ў Выгодзе казалі – шляхта была (*смяецца*). На нас с Падмажжа казалі «рыбакі», а на семяжаўцаў – і «камякі з прусакамі», і «саладушнікі» (*смяецца*).

Запісана ад Кіеня Валянціны Міхайлаўны, 1941 г. н.,
в. Семежава Капыльскага р-на Мінскай вобл., 12.07.2012.

* * *

На раніцу гатавалі картошку ілі камякі, як мы казалі. Кашу таўклі, тады яе ў камячкі скатывалі, у печ, такое жоўценькае, засыхала корачка, на жыр лажылі, скварак трошкі. Яечню баба на скаварадзе ўсегда пякла. Ну это на раніцу, а на абед будзе капуста ілі мачанка, ілі гарох з фасоляй, а на вячэру ўжэ што астаецца. Гопу я і шчас калі раблю. Картошку натарчыш як на мелку цёрку, тады зашкварвалі скваркі, як есць, можна жыру шчэ падлажыць, малака падліць, ну як хто, і ў печ, у чыгунчыку, яна ўпрэе. А саладуху рабілі ў глінянай такой місы, баба закалочвала. Кашу пшаняну, рысаву, разварыста то будзе смачна, з малаком. Раней-то баба казала, карове мала давалі, каня кармілі, то карова давала літраў сем-восем малака, як на себя, то хватала.

Баба сыр клінковы зробіць, у печ паставіць, ён жоўценькі зробіцца, от смачна было, або сушылі ў марлі на сонцы, тады салілі больш, сушаны елі, твёрды. Баба сметану аттаплівала ў печы, тварог рабіла, маслабойка была, я помню, біла. Сырнікі я раблю, штукі тры яйцы б'ю, закалачваю муку і сахар, крухмалу, развяду малаком да і блінчыкі пяку, алей даю, яны тагда не прыстают нічога, а тады тварог, яйцо ўб'еш, ванілінчыку, сахар, і кажды слой яшчэ перасыпаеш сахарам, люблю салодкае.

Я булкі пяку, рашчыняю, на печ утрэчком ставлю, у два часы падыйдзе, абаб'ю трохі, яшчэ раз падыйдзе, тады ўжо запальваю печ, і ў форму, штук восем-дванаццаць булак. А бывае, раскатаю цесто, маслам памажу, сахаром перасыпаю, скручу так вот, рэжу, булачкі пяку.

А шчэ квас рабілі – з грыбоў, белыя неяк тыя разы былі. І сушылі, і варылі. І ягады сушылі – баба нясе, помню, горстачку – наце, ешце. З сянец прынясе, вкус такі смачны! Сліву сушылі, баба ў пост кампот наварыць і з картопляй есць, квас варыла – то з рыбаю, то з грыбамі, кісленькі такі, смачны. Рыбу ў нас дзед лавіў, нейкага кошыка наставіць, раніцой ужэ кажа две штучкі, дзед любіў, каб яе пячы. А то як магазіны сталі паяўляцца, яўрэі ў нас дзяржалі, то камса паявілася. На вяселле куплялі. Шчэ на вяселле кісель малочны варылі, але не такі рэдкі, а такі, што ложкай зачарпеш і ён не расплываецца. Яйцо, малако і крухмал, ну і саладзілі, салодкі быў.

На памінкі як пахаваюць чалавека, памоляцца, ды за сталы. Як пакойніка нясуць, то астанаўліваюцца каля родственнікаў, выносяць стол убраны і хлеб ложаць, як бы прашчаюцца с пакойнікам, а патом убіраюць. Як многа сталоў, то пакойніку будзе добра. А на памінках кашу на самы паследні канец падавалі, тры разы зачарпне кашы, патом моляцца, шчэ «паліваюць» – выпілі па сто грам, выпілі і ўсталі. У нас па тры дні памінаюць – на тры недзелі, сорак дзён, паўгода, год. Цяпер-то

ўжэ не, а ў васьмідзесятые годы яшчэ траціны рабілі. Хадзілі, запрашалі саседзей. Бабулькі ў куфрах астаўляюць спісак – каго прыгласіць і адзенне ў навалочку. Мая баба, пака памерла, тры разы мяняла тапкі. Убачыць, что красівейшыя, пойдзе купіць, а тыя сносіць (*смяецца*). Жалобу па блізкіх носяць год. Помнік пасля года ставяць, вяселле пачці што мы і не рабілі.

На хрэсьбіны-то кашу варылі, гаршок кум разбівал, а патом прымалі. Ваня як мой быў за кума, то гаварыў: «Каб быў шчаслівы, каб рос вялікі і трэці раз – каб быў здаровы!» – і за каждым разом пядзесятку лажыў. Баба шчэ пасля кашы свае пачастункі давала – пячэнне, канфеты, яечню можа спячы сваю. А раней хадзілі с «сумкаю» – і кансерву, і пячэнне пакладут, і ўжэ прынясут і ставят на стол.

Кружку ў нас квартаю называюць, ручнік – трапкач: палатно наткалі, вузлы завязалі, а кусок трапкача, дзе махры, застаецца – трапаць дзяцей (*смяецца*). Гарэлку як даўней рабілі – у печ ложаць камяні і запальваюць, муку замешваем густо-густо, гарачую воду і камяні штук дванаццаць – і гэтое месіво ў цесто, бочка такая, укрываем моцно, на раніцу шчэ яна гарачая, і мы яе разліваем – то ў бельяваркі, то шчэ куда, коб остыла, добавляем воды і сахар, раней-то картошку парылі, сахару не было, а мы-то ўжэ літраў восем сахару. Дрожджы па пачке две, і стаяла недзелі палтары і выходзіла не так уж і многа – тры літры такой сівушкі. Ужэ як яна хароша гарэлка, то яна гоніцца, дажэ к чыгуну не прыстае. Ужэ як бульбачкі не ідуць, а сверху вада паявляецца – то ўжэ гатова. А карове які смак быў! (*Смяецца.*) На астатках брагі тады карове замешвалі. І малака было тагды много, с удавольствіем ела.

А цяпер па-скораму: бак сахару літраў восем сыпеш, заліваеш гарачай вадой, даліваеш да бака халоднай вады, літр кіслага малака, кілаграм гароху. Дражджэй две пачкі, і на печ, ну стаіць нядзелю, палтары, пака вада не паявіцца. Ну ўжэ тагда запах ідзе па хаце. З двух бакаў літраў дваццаць выходзіць. Ужэ мой мужык разбаўляе, градусаў трыццаць пяць палучаецца. І з варэння, якое не пойдзе, тожэ гналі. Помню, на сорак год атмячалі, хацелі па-ганорнаму – яшчык водкі купілі, то тая водка асталаса, а дзесяць літраў самагонкі выпілі (*смяецца*). Японец піў, на другі год з Нарвегіі быў мужчына, тожэ піў.

У пост картоплю з кампотам баба варыла, каша без малака, кісель с аўсяных хлоп'еў, з грыбамі супчык які. Блінцоў, аладак баба напячэ ў печы, макам памажэць, і так смачна было! Рэзнікі на содзе рабілі, цесто трошкі гусцей, рабілі такую прадаўгаватую калбаску, на кусочкі парэжа і ў печ, падымуцца. Смачна. Галушкі рабілі, картапляныя з малаком я і цяпер раблю – адціскаю воду. Натаркую, атажму, малако як закіпае, ну

і хай варацца мінут якіх пятнаццаць – дваццаць. А яшчэ прасілі дзеці: «Мама, навары нам этых лізікаў». Эта вот як блінчыкі, як вам сказаць, раскатаеш і наразаеш як лапшу, а патом у малако, як закіпае, любілі дзеці. Слізенькія яны такія вот.

Настойку вішнёўку дзелалі, квас бурачны рабілі, сок бярозавы эта ўжэ цяпер сталі спускаць. Крышэнь рэжацца па кругу, кусочкі абрэзваеш картошку, не роўна, як палучаюцца, пшано, лук. Баба юху варыла, адна карташына, пшана трошкі, лука многа. От то смачна було. Толькі са свежаго мяса, як паляжыць, ужа так не палучыцца, як са свежаго.

Я замуж шла ў васьмідзесятым, то і свінню калолі, і цяля рэзалі, мяснова было много. Салатаў-то не, мало рабілі, каравай ужэ пры мне заказывалі. Гулялі тры дні, а калі і да панядзелка, на астаткі, шчэ і гармонік быў. Запоіны вялікія былі, усе родственікі, падаркі давалі, у навалочку семежаўскую мама складвала падаркі, каб увалачы ў хату ўсе (*смяецца*). Нейкім і бабам, і цёткам, і працёткам, я не знаю, палову крамы вывалаклі. Хусткі ў Семежава цанілі і іх скуплівалі я не знаю для чаго і сколькі, мама складвала, мне шчэ на адно вяселле будзе.

Фэст у Семежава то Пакроў, кірмаш рабілі, пры нас ужэ не спраўлялі гэто свято. Раней-то хадзілі. Семежавец, як жаніўся на дзяўчыне з Выгона, то надта ж брыдка было, нада было на сваёй семяжоўцы, бо тут былі ўсе рабацяшчыя, багатыя, дык каб багатства з сям'і не ўхадзіла.

Запісана ад Рымжа Ніны Паўлаўны, 1959 г. н.,
в. Семежава Капыльскага р-на Мінскай вобл., 11.07.2012.

* * *

Дзелалі зачынку ў дзяжы. Дзяжу ня мылі, бо там аставалася закваска ад прошлай выпечкі. Я на нядзелю два разы пякла, бо ў мяне была вялікая сям'я. Нанач ставілі, каб падышла, утром мясілі кулакамі.

Печ выметалі памялом, падсцілалі кляновыя лісты. Лапату пасыпалі мукой. Булкі дзелалі на глаз, каб гладзелька была. Калі брасалі ў печ, закрывалі, каб схваціўся. На первам дзелалі хрэсцік. Пекся 2 гадзіны. Ці спекся, вызначалі па ўнешнему віду. Потым, калі выму, падмыю, ножыкам паскрабу скарыначку спаднізу. Лажыла на стол, закрывала ручніком. 3–4 булкі выпякала.

Кулага: ржаную муку ў макатры ў кіпячоную ваду раскалоціш і на печку. 2–3 дні пастаяць, і гатова. Ягады не брасалі.

Прэснакі: напарым бульбу ў ступе, таўкачом натаўчом. Дабавім немножка мукі, разатрэш – і ў печ. Елі з кашаю.

Бліны ўчыняныя называліся «скавародніцы». На сыраватке – прэсныя: мука, сода, соль, сыраватка – і яшчэ ў нас яйцо ўбівалі.

Кулеш: вада закіпіць. У місачку раскалочваеш муку ў вадзе і ўсё эта ўліваеш у кіпячоную ваду і мяшалі. Тады ў печ. Туды яшчэ кідалі рэбрышка ці зажаранае мяса.

Цупкі: картошку драную выжымаеш у марле. Тады рукой дзелаеш галушкі і кідаеш у кіпяток. А потым малаком забельваеш.

Мучныя клёцкі дзелалі. Называлі «лянівікі».

На соракі дзелаюць выпечкі – галушкі, пцічкі, ладачкі. І сейчас усё дзелаюць.

Пірагі: кіпячонае малако, мука, масла, дрожжы. На Пасху – пасхі. На памінкі ў первую очарадзь трэба было з'есці канон – белая булка, пакрышаная ў разведзеную з сахарам ці мёдам ваду. А ў... куця, каша з грэчкі ці пшана. Нада, каб з яе ішоў пар. Кажды должан усяго папробываць. Далжно быць не меньшэ 12 страў.

Хлебны квас: сушоны хлеб брасалі ў кіпячоную ваду, дабаўлялі трохі дражжэй.

Бураковы квас: рэжуць буракі, чысьцяць, разразаюць, заліваюць халоднай вадою, стаіць з нядзелю, тады на ім дзелалі халаднік і варылі боршч.

Варылі страву: боршч, суп, квасолю. Квасолю варылі са струкамі ў чугуне. Цягаюць дзеці яе потым з карманаў цэлы дзень. Капусту квасілі. У печы парылі качанамі, а потым квасілі. Чай на травах: сліўнік, малінавік.

Варылі аўсяны кісель.

Сала салілі ў яшчычках. Рабілі каўбух, калі білі кабана. Сок бярозавік, кляновы. Спускаюць, ставяць у бутлі ілі флягі. Дабаўляюць паджараны ячмень, варэнне і апускаюць у пограб.

Дранікі з цёртай картошкі, мукі, солі і яйца, яшчэ называюцца «драчы».

Дзелалі бабку. Яе яшчэ называлі «дранка»: дралі картошку, дабаўлялі пшано, грэчку і зажаранага сала. Усё гэта складвалі ў чыгунок, мяшочак і ў печ.

Салёнка, або параная – абабраная бульба, звараная ў салёнай вадзе.

Камы, цяпер пюрэ, звараная патаўчоная бульба.

Хлеб рэзалі на скібачкі. Картошку лупілі на пенкі. Сыр: адтаплівалі малако. Туды мясілі яйцо, соль, сахар, масла, раскатвалі на круглую форму і на скавародку і ў печ. Храніцца можа месяц.

Масла білі ў спецыяльных маслабойках, а таксама ў трохлітровых банках, закрывалі іх крышкамі і трэслі, пакуль не зб'ецца. А тады масла дзелалі камочкамі і складвалі.

Кісель варылі разам з сушанымі яблыкамі і грушамі, яго разлівалі па місках. Ён застываў, і лыжкаю елі ўсе разам.

Да вайны ў нас былі памідоры. Гарэлку гналі з прарошчанага жыта.

Дзелалі капусту тушаную з грыбамі: грыбы сушаныя размочваюць, рэжуць, дабаўляюць парэзаную капусту, лук, сала і ў печ. Утушваецца, і ўкусняціна.

Сцюдзень – халоднае. Сырнікі – бліны з тварагом, твораг заварочвалі ў бліны і пяклі.

1933 і 1946 гады голад быў.

Елі клеверную мякіну, гнілую бульбу. Таўклі, салілі і дзелалі ляпёшкі і пяклі.

У клеверную мякіну дабаўлялі яшчэ мукі, таўклі разам, дзелалі ляпёшкі і пяклі.

Свята Радзіцелі, адзін раз у год. На стол, як абедалі, ставілі лыжкі, міску, 100 грам налівалі і гаварылі: «Хадзіце, святыя радзіцелі, мама, тата вядзіце ўсіх сваіх». І трэба было перакрасціцца.

На Радзіцелі пеклі бліны. Первы блін ім ложаць на стол. Сыплюць на яго солі або ложаць сала.

Авечы жыр – лой – залівалі ў міскі, як застыне, выкідвалі на стол.

Кружка, якой пілі ваду, – коўш, чарпак. Елі дзеравяннымі лыжкамі. Елі 3 разы: снедалі, абедалі, вячэралі.

Абязацельна ўсёй сям'ёй. Ждалі ўсіх, а хто арэ, косіць, насілі ім у поле ў спецыяльных гаршочках, у іх яда не астывае.

Перад ядой трэба было перакрысціцца. За сталом нельзя было разгаварываць і смяяцца і дажэ ўлыбацца. За гэта білі моцна лыжкай па лбу. Еслі лыжкай па лбу – сразу нада выхадзіць са стала: не важна – паеў ты ці не паеў.

Нельзя было чвякаць за сталом. Нельга было капаць пад стол. А пагэтаму падкладвалі хлеб пад ложку, калі неслі ў ёй яду да рта.

Запісана ад Марозавай Анастасіі Трафімаўны, 1926 г. н.,
в. Шароеўка Чэрыкаўскага р-на Магілёўскай вобл., 23.10.1992.

* * *

Муку малолі. Сеялі на сіта, або рэшата. Яшчэ быў падсітак. Прасеяную муку сыпалі ў дзяжу, там быў кусок цеста – хрэсчык. На ім хрэн быў. Утрам мясілі, правяралі на пару: ідзе пар уверх – значыць гатовы. Лажылі на лаву, слончык, услончык. Палаценцам накрывалі. Пяклі 8 булак, ад сям'і , ад колькасці залежыла.

Булкі пяклі пасля вайны. Былі пецелі – тыпа млына. Пяклі на працьвінне або блясе.

Пірагі такжа, толькі дрожжы. Пірагі ўчыняныя. Вместа закваскі кусок хлеба. Кідаю ў каструлю, лью кефір, а ўтрам падатру туды картошку. Дабаўлялі соду.

Каржы ўсякія і аўсянную муку ўчынялі, закісне, сцеджвалі і на гэтай юшчцы мясілі. Дабаўлялі сахар. А інагда яшчэ буракоў дабаўлялі тудэ.

Зацірку рабілі. Кулага? Учынялі, утрам варылі, каліну дабаўлялі, каліновік. Пельмені рабілі, у нас варэнікі, з вішняй, з мясам, сырнікі, хрушчы, бублікі, бабка. Вараная і абабраная картошка – салонікі.

Таўклі звараную картошку. Муку дабаўлялі. Соду, соль, мясілі цеста, рэзалі і на бляшку і пяклі. Атрымаліся румяныя – гулякі.

Наліснікі: крахмал з картошкі церлі, яйка, малако, муку, мяшалі.

Тушаная картошка – з малаком тушылі, соль. Цыбуля, укроп і з мясам тушылі.

Таўканіца – сучасная пюрэ, камачыкі. Бульба ў мундзірах, пячонікі.

Печанка з капустай, з салам, з цыбулей. Варылі баршчы, супы. Шчавей, гарохавы. Фасолю, малочныя супы.

Гуркі ў бочках квасілі, яблыкі таксама квасілі. Качаны квасілі. А памідоры не помню. Качан увечары, елі з алеем, умесце замешвалі.

Два разы ў год кабаноў білі. Варылі крывяную калбасу. Крывянікі – бліны з мукой, содаю. На скавародцы. Гладышкі з адтопленым малаком сцэджвалі ў ласкавік і пад камень. А потым кіпяцілі малако і туды сыр. А потым мяшалі яго. Яно адкісне і зноў пад камень. Рэзалі скібачкі. Ён доўга храніўся.

Масла білі ў маслабойках, цяпер каровы няма.

Лянівыя катлеты – дробна шаткавалі капусту, кідалі ў сіта, трусілі, каб вада сышла. Туды мяса, прыправы. Пяклі на скавародцы, а потым у макатрык і ў печ.

Галубоў не рабілі.

Елі салат, шпінат, маладую цыбулю з хлебам.

Хлебны квас – у квасінах, з прыпражанах кусочак.

Шчыпалі маладую цыбулю і ўюны і з квасам у місе елі.

Сок бярозавы – у дзежкі ў пограб, квас бярозавы – бярозавік. Яшчэ туды кідалі сухія яблыкі. Кампот з сухіх яблыкаў, яшчэ туды буракі салодкія кідалі для сіропа, бо цукру не было.

Пілі квартай ваду. Для бульбы былі цэбры, цэбрыкі. Карову даілі ў даёнкі.

З макам рабілі варэнікі. Булкі, мак і проса таўклі ў ступе.

Гналі самагонку. Жыта расцілі, падсушвалі, малолі і ў дзежу сыпалі. Туды чыгун картошкі, разводзілі кіпятком, кідалі хмель або дрожжы. З нядзелю паходзіць, і гналі.

Варэнні пачалі варыць як сахар заявіўся. Мама мая варыла, бо была багатая.

Збіралі журавіны. Кісель журавінны варылі, сокі рабілі. Журавіны кідалі ў капусту. Елі картошку з кольцамі.

Рэзалі іх і прыжымалі да грубкі. Яна пачарнее. Гэта елі дзеці.

Бульбянныя клёцкі. Таркавалі бульбу, яйко білі, качалі галачкі, абжарвалі, кідалі ў малако.

З мукі рабілі клёцкі. Вушкі. Мясілі цеста, качалі, заварочвалі і варылі ў кіпячоннай вадзе, а потым з алеем, сахарам.

На Пасху каўбасы, курыцу начынялі, пяклі паскі – дэлекатэсныя булкі, халоднае, кампот.

12 блюд. Не абязацельна, а 12 страў на Дзяды траецкія.

Для Дзядоў рабілі поліва. Булку крышылі ў міску, сыпалі сахар і налівалі кіпячонную ваду, каб ішоў пар. Каля міскі лажылі ложкі для дзядоў – і сам 3 разы папробуеш.

Посныя Дзяды – зімою. Варылі на іх бураковы боршч з грыбамі і рыбай, поліва, кашу з алеем, мёдам.

Васказачыну кідалі ў квас, воск кладуць у дзежачку, пАрацЬ, вынімаюць на палатно, васказчына астаецца ў палатне.Семера дзядоў – перад Тройцай, 7 страў гатовілі і елі. Поліва, боршч, каша, крупнічак. Наліснікі. Варэнічкі.

Локшыны: кураціны, грыбы, лісцік, укроп, цыбуліна. Пятроўка. Кураціну жарылі, хай потым варыцца. Дабавіць абязацельна белы грыб, лук, перац. Ліст, зацерці муку, як наліснікі, уліць яе туды і есці.

Верашчака. Грудзінка. Рэбрынка, ядуць з блінамі. Мяса жарыш і ў каструльку, закіпіць, хлеб крышыш, распаўзецца, усе прыправы туды. Перакіпіць, і ядуць яе з блінамі.

Вішняк. Вішні зварыць у вадзе кіпячоннай, туды мукі разбоўтаць, сахар, а ў кулагу ягады не дабаўляюць.

Запісана ад Крывянчук Васіліны Давыдаўны, 1904 г. н.,
в. Шкураты Брагінскага р-на Гомельскай вобл., 14.08.1992.

* * *

Ну мама мая многа што дзелала, дранікі пякла, бліны жарыла, мы і жарым, і варым, мясныя блюда, калбасу вот как дзелалі, я і сама вам здзелала. Вот как ана дзелалась: на мясарубку крупную свініну, целяціна як была, то можна было і з цяляціны. Вот рабілі такія маленькія, каб было ўдобна, можна было разразаць. Зімой дзелалі мяса, у нас гусі былі, індзюкі былі, мамаша гусей варыла, запякала ў печы. А вот эта свіная калбаса, кішкі ў нас называлі чаровы, вот ані храняцца ў солі абязацельна, есць тонкія, свіныя, эта як для такіх тонкіх сардэлечэк, взялі пяць кілаграм мяса, на мясарубку, ну раньшэ ўручную можна была, но рукамі долга. На кілаграм мяса ложка солі, эта ўжэ мамаша мяне вучыла, і спецыі ўсякія, вот тміну я палажыла, памалола, часнака галоўкі тры такія небальшыя, і перец молотый, і душыстый, і ўсяго панямножка. А як для ліварнай калбасы, то бралі кішкі гавяж'і, аны плотныя, полсерца гавяж'яго я ўзяла і такая спецыяльная часць ад свіной галавы, бакі, «ашэйнік» называецца, он такі клейкі і мясісты, кілаграм этага ашэйніка, і лёгкае, і кілаграм с этай калбасы дабавіла фарша. Вот эта вараная дзеравенская калбаса, ліверная, эта ўнутранасці кабана ілі цялёнка. Вот эта чаровы гавяж'і. А вот весной дзелалася калбаса такая сухая, яна падвешвалася на верандзе, пака цяпло не стала, тут гавядіна і сала свіное, а тут окарак свіной, тут адна свіная, эта са свайго свінёнка, у тым гаду яшчэ гадавала, а в этам ужэ невыгадна, кармы дарагія, у гэтым гаду рашыла не гадаваць. А то яшчэ дзелалі трабушок свіной – слажылі всё эта сырое і варыць доўга, часы тры яно варыцца, толька немножка ў марлю, штоб не лопнул этот трэбушок, а патом када ўжо сварыцца да гатоўнасці – аджымалі, груз лажылі і тады ўжэ рэзалі на халоднае, ну не зельц, не салцісон, а «трабушок» называлі. І сінюга была – гавяж'я ці конская кішка, толстая, і кумпячкі мы дзелалі.

Ну што ў нас тут такога асобеннага гатовілі, то я вам зраблю марцыпаны. Эта піражкі. Вот мамаша мая дзелала – з капустай, з маркоўкай. А вот этаму блюду ўжэ лет трыццаць, как тока я дзелаю, а наўчыла меня адна жэншчына, Храпавіцкая фамілія была, ана, праўда, два года ці год назад умерла, ана очень харашо гатовіла, на свадзьбы гатовіла – ой, чаго ана толька не гатовіла – і ёжычкаў з пячонкі, і курыцы садзіла – адна курачка як нявеста была ўбрана, другая пад жаніха, рулеты всякія, рыбу фаршыравалі, пончыкі такія ана дзелала, какіх я нігдзе в жызні большэ не відзела, мне прыхадзілась с ней гатовіць, я ад яе многа навучылася. Но ана, между прочым, не хацела дзяліцца, ана здзелает так, каб ніхто не відзеў. Дзержала для себя, прэстіж ее. Далі ей адзін раз крахмал не картофельны, а кукурузны, так развалілася ўсё, а яна плакала, што не палучылася...

А марцыпаны не толька на свадзьбу, мы дзелаем і для себя, харошае блюда. Варыцца картошка, эта свежая, скручваем на мясарубку, во кілаграм, мо і болей, убіваем яйца, многа, шэсць штук. Сюды настаяшча яечак ідзець. Ставім ваду, хай закіпае. Я все дзелаю на глаз, манкі многа не нада, две жмені кідаем, а то яны жосткія будуць, мукі чуць-чуць, две жменькі, і самае главнае – крахмал, жмені тры, яно рукамі месіцца і такое далжно быць ваздушнае, не тугое, харашэнька вымесіць. Солі не сыплю, фарш саліла і бульба ж варылася, сыпала соль. Можна і ў мундзірах, но мне болей нравіцца ачышчэнная, зямлёй не так пахнець. Ну вот харашэнька вымесілі, еслі сільна крутое, то можна яшчэ яечка ўбіць. А я сейчас свару на пробу – еслі разваліцца, то можна яшчэ крахмалу дабавіць. Ну вот, цеста харошае. Фарш – вараныя свініна з гавядзінай скручаныя і кураціны, акарачка кусок, лучок абжарыла, укінула. Насыпаем крахмалу, вот так ложкай набіраем з горкай, у крахмал палажыць, цяпер я вот так яго далжна катануць, штоб ён суханькі быў, ну а цяпер я лажу вот эта мяса, скока не жалка, многа не нада, зашчіпываем, а цяпер абязацельна пакатаць. Можна даже в халадзільнік паставіць, і ані лежат, ждут, пака госці прыдут – а тады сразу ў кіпяток. Вот яны варацца. Не долга, мінут пяць, ускіпелі – аны гатовы, еслі разваліваюцца – крахмалу дабавіць. Патом вынімаем, растапіць масла слівачнага немнога, большэ сметаны, ана большэ вкуса даець, вот этым растопленым паліваем і ўкропчыкам пасыпаем. Пакажу, как «капыткі» дзелаюцца, тожа картошка вараная, но манкі не нада сыпаць, раскатываецца калбаска, наразаецца нажом, па форме кусочкі капыткі напамінает. Вот патом у кіпяток брасаем і да катлет падаюцца, да каўбасак. Кагда гатова – усплываюць. І паліваць тожэ падліўкай са смятанай.

Ну вот клёцкі ў нас тут такое блюда, што везде ў нас гатовят. На памінкі так – клёцкі і тады ўжэ із-за стала выходзят. Паследнее блюда эта клёцкі была. На клёцкі тожа нада вараная картошачка. Но там падругому гатовіцца. Сырую картошку, ну так настаяшча, штук пяць – сем на мелкую калючую цёрку цёрлі, аджымалі ў марлю, і палучаецца такое мясістае цеста, а патом немножка дабавляецца атварной, два-тры штучкі, штобы мягкая клёцка была, і жменьку крахмалу, а тады сырой фарш вот как на катлеты са специямі – перац, часнок ілі лук. Цеста на руке шлёпаю і тады фарш туды і качаю вот так, каб качулачка такая палучылася круглая, і варацца 25–30 мінут. А патом скварачкі жаруцца, у канцэ лучок, і палівают. Некаторыя кладут сметану. Када нет мяса, дзелаем і без мяса клёцкі. І вкусна! А вот ешчо знаеце, што мамаша рабіла – клёцкі з малаком. Маленькія клёцачкі варацца, а патом заліваюцца малачком. І елі мы такія клёцачкі, эта тожэ дзеравенскае, настаяшчае.

Сала самі ўсегда дзелалі. Вот мы дзержым год, дваццатага мая купілі парасёнкаў, а зімой зарэзалі, ужо палучаецца сала на два-тры пальца, дажа і ў банку не ўлазіла. Зато дзяшэўле палучаецца, да года очень харашо. Тры раза карміла, і яблачкі, і сухое малако, агурцы не хацелі, і траўкі, і кукурузу давалі. Ну дагледжаныя. Дажэ і меня ўзнавалі (*смяецца*), пагавару з імі, а як што другое адзену, дык не ўзнаюць. А мой бацька, я помню, дрота ў нос устаўляў, іначэ ў хлеў не зайдзеш, усе разрыюць. Глістоў ганялі, таблеткамі, палын аны нешта не п’юць.

А на свадзьбы я гатовіла, дзелала тарты – і «Дамскі капрыз», і «Напалеон», і «Скалу». Адзін раз на свадзьбу здзелала пенёк такі з фарша і зайчыка здзелала з яйца варанага, ушкі, хвосцік – точна як зайчык жывы сядзіць, а ў нас была сабака, так я ўшла, а ана с’ела маго зайца, так мы хахаталі, што сабака наша на ахоту вышла (*смяецца*). Даўнейто на свадзьбы большэ всего калбасы шлі, катлеты, сыр даўней ставілі клінковы. І на Каляды каўбасу рабілі. І лапатку дзелалі. Бралі, замачвалі яе, а патом варылі і на халоднае, і на Вялікадня. Аўсяны кісель мамаша варыла, с аўсяных хлоп’еў, нада каб укіслі, а тады варыць, ну я ні разу не рабіла, мне не нравіцца. Сыроватку свіням аддавалі, а так інагда бліны дзелалі, а вашчэ яе палезна піць, для пячонкі гаварат очэнь палезна.

А з грыбоў поліўку рабілі. Варыцца картошына там адна-две, не болей, у каструльку кладуцца памытыя прыгатоўленыя грыбы, можна не толька белыя, а ўсе – і падбярозавіка, і падасінавіка, і варацца, можна костачку, пару крылышак курыных для ўкуса, а можна вабшчэ без этага, а тады як мамаша мая рабіла, і як так роблю для себя, хлеба брала, размачывала ў вадзе, ложым, каб мінут дваццаць – трыццаць паварылася, і такая целяпушка палучаецца кісленькая, і яшчэ кіслую сметанку можна і ложкі две мукі, і дабаўлялі ў паследнюю очэрэдзь, і такая целяпуха жыдкаватая палучаецца. І ешчо паварылася немножка, і ўсе.

А агурцы маласольныя я дзелала па-быстраму – рэжацца агурэц, у пакет паліэціленавы, туды ложку солі, укропу парэзаць, во так пабалтаць і ў халадзільнік на часы два-тры, і будзець агурэц маласольны. Без вады, без нічэго. Узіму на трохлітровік сто грам. Еслі крэпка салёны – не очэнь укусны.

А вот налівачка дамашняя. Эта я дзелала так: пяць кілаграм ягад – любыя, какія хаціце – вінаград, рябіна, вішня, можна разныя, эта букет палучаецца, пацерець качалачкай, а можна дажэ рукамі, а патом тры кілаграма сахара, і ўліць дзесяць літраў вады і паставіць у цёмнае места – і скока ана буець стаяць там – і тры, і пяць і дзесяць месяцаў. Ну тром мы ў тазу, а заліваем у бутлі такія дзесяцлітровыя, надзеваем перчатку разінавую – еслі ана надулася, значіт бродзіць, еслі апала, можна падкінуць сахару, буець апяць бражэніе ісці. А патом перацэдзіць. Яно

можэт стаяць многа, патом закупорыць у бутылкі, і стаіць. Самагонку тожэ дзелалі, з хлеба, дажэ і с варэння, вот еслі забродзіць, ржаная мука, картошка, а бацька рабіў з жыта, прарашчываў, дажэ некторыя з рыса дзелалі.

А вот я пакажу вам блюда – заліўное жэле, «Птічье малако», лічна мае іздзеліе. Лет ужо трыццаць раблю, мае большэ ўсяго прэдпачытаюць. Эта бяроцца 600 грам сметаны, раньшэ рабіла тварог з жэлацінам, а тады папробавала сметану, і маім большэ панравілася. Ну вот 600–700 грам сметаны, стакан сахара, узбіваецца міксерам, а да этага пачка жэлаціна 25 грам растварается заранее – халоднай, кіпячонай вадой, он набух, астаўляю немножка для верхняга, гатовага жэле, можна куплёнага. У сметану ўліваю жэлацін, і сразу ў блюда, очэнь красіва ў сцеклянную пасуду. І сверху пасыпаю што хочаш – можна ізюм, цукаты, фрукты, ягады – як хто любіць. Яшчо хрушчы харашо к чайку, эта хвораст па-нашаму. І тваражок дамашній, свойскій, самі робім, аттапліваем. Раньшэ ў печы рабілі, а як правялі газ, то ўжэ комін вышэл із строя, нада рэманціраваць, так робім на пліце. І блін драны я тут тожэ раблю, картошку на цёрку, атжымаць не нада, соль, скварачкі дабаўляем с лучком, і тады на скавараду і ў духоўку, а можна проста наверх на скавародку, палучаецца каша драная як даўней. А як дранікі робім, то дабаўляем трошкі мукі і яечка. Каб красівей і ўкусней было.

Раўгеню рабілі, муку ржаную бяром, з жыта, кіпячонай вадой разбаўляем, размешываем, каб балтушка палучалася, без клёцак, ну без камочкаў, тады на агонь ставім і все врэмя мешаем, ложку сахара туды, закіпаець, тока нада глядзець, каб не падгарэла, а патом корачку хлеба кідаем, і яна ўкісаець. Эта вот кагда касілі, іменна на сенакос бралі, уталяла жажду харашо. Ну і в пасты варылі. Бульбу з раўгеняй елі. Акрошку можна с раўгені – калбаску ці мяска, лучок, агурэц, і сметанай, і ядзім акрошку. Глаўнае не перакісліць – а то кажуць – «кіслая, аж у вушах пішчыць» (*смяецца*). А ў маёй вёске раўгеню путрай называлі. У такіх спецыальных дубовых бочках дзелалі, там вакруг такая рашчына, кісля, і тады заліваеш вады, ана начынает кісліцца. Ну і тады давіліся гэтай раўгеняй (*смяецца*), яна стаіць, укіснець, а тады сахару болей кідалі.

Я помню яшчэ, як шлі жаць – усегда пелі, жыта жнуць – паюць, сена грабуць – паюць, дажэ сама жала. Дажынкі былі, застолье дзелалі – папают, пап'ют, паедзят, я ўжэ не хадзіла. У дзецтве ў школу хадзіла, сем клас канчала, у саседнюю дзярэўню, так нада была іцці чэраз рэчку, а как разлівалася – быў луг залівной, палучалась озера, а патом спадала эта вада, травы ўсякія раслі, запах такой, очэнь красіва! І на Цярэшку мы хадзілі, я яшчэ сама свайго жаніха лавіла этаго (*смяецца*), песні былі спецыальныя, ну я ўжо ня помню падробнасці, помню толька, што нада

была жэніх ідзет уперадзі, я за нім, і пець нада была какую-та песню, а тады он убегает, і нада паймаць этага жэніха, а тады застолье – каўбасы, мяса кусок атварнога, выпьют, пают. На Каляды на праваслаўныя эта рабілі, у католікаў нет, я каталік, но ў касцёл не хадзіла па састаянію здароўя, мамаша мяне ўжэ не вадзіла, я в обмарак падала. Юр'я не атмечалі так сільна, толька агурцы я садзіла, саседка сказала – будзе холадна, но агурцы ўсе равно выраслі (*смяецца*). На Троіцу была поўна хата бярозак, а патом на Яна эту сухую бярозку няслі, прывязывалі жордачкі, палкі, дзелалі вянок, прывязывалі, паджыгалі і пускалі. У лес хадзілі, но грыбоў было мала, чарнікі тожэ ўжо нямнога, мелкая, кіслая, я любіла не камбайнам, ковшыкам, а рукамі сабіраць, столька было чарнікі – і сушылі на печы, і варылі, і дажэ сок чорны з чарнікі. Сок бярозавы самі рабілі, з лімонам, іголкі дажэ сасны кідалі, мяту, смародзіну, очэнь укусна пахнет.

На все святыя мы на кладбішча хадзілі, свечкі зажыгалі і маліліся. Мае ўсе католікі, старшых падпольна мамаша красціла, без меня ў Вільнюс вазіла, у Паставы. Но я сама очэнь рэдка ў касцёл хадзіла, вот паследній раз, как мамаша ўмерла, так я чуць выдзержала...

Запісана ад Філіпчык Ганны Фёдараўны, 1945 г. н.,
г. Глыбокае Віцебскай вобл., 15.07.2013.

* * *

Я сама з трыццаць восьмага, семьдзеят сёмы год ужо пайшоў, я во роблю, стараюса, мае бацькі дужа рабацяшчыя былі, эта свякроў мая была дапатопная – на мужа казала, што ён як дурны ідзе па дзярэўне з дзіцёнкам, эта раньша нада была, каб дзіця маці несла, а не бацька. Замуж зышла, на ту вуліцу, на Дзяньгубскую, там дзярэўня Дзяньгуб дальшэ ёсьць, так шэсць гадоў там пражыла ў свекрыві, дак і свет не мела права запаліць, пеленай дзіцёнка як хочаш, кармі як хочаш і адна кравацць, тут і мужык ляжыць, і я тут ляжу, і люлька вісіць такая вісючая, а тады ўжэ як разрашылі свет уключаць, тады ў керасінку налівалі, а тады прасынаецца рана мой дзіцёначак, а ў яго тут у носіку чорненька – закапцеець, і занавесачка на вакне закапцееь... А карміла яго во манаачку звару і кухлік такі рабіла, дзіцёначку давала, эта во малец мой старшы, яму ўжо пядзесят першы год пайшоў. Это во яго радзіла, дамоў прыехалі, я мужу сказала – трэба грубку растапіць ды вады пагрэць, каб пакупаць яго, а свякроў як завурчыць – я даўней Рыгора не адпраўляла за вадой, але раджу і сама за вадой, а то скарэй ужо мужыка за вадой пасылае! А раней-то ваду не с калонкі бралі, а з калодца – Бог яго знает які глыбокі, і во нада зачарэпнуць каромыслам і тады во так во цягнуць вадзіцу, а буець кроў па нагах ліцца...

Крэсціны дзелала, выгнаў мужык самагонкі і купіў хлеба, і налавілі рыбы і вот сала было, радзіўса ён втарога іюня, дак было яшчэ сала, ды скварак нажарылі, бульбы наварылі, а каго ўжо прыгласілі – хто пячэнне прынясець, хто баранкаў, хто чаго-небудзь, ды ўсё на стол паложыш, а тады ўжо выпівалі і закусывалі. Бабы дужа прынясуць, стараюцца прынесці, сырнікаў напякуць во с творагу етых белых, а як мама мая раджала, то эта цяпер канапля кажуць наркаманія, а раньшэ сходзюць во, у фартух абтрасуць галоўкі, і тады стаўчуць і з цыбуляй драныя бліны намакаюць у смесь – эта было дзягно, і с аўса, як прапарылася, высахнець, і тады дзягно, запарываюць з вадой, а мы малыя хочам, каб скарэй есці, а мама кажа, хай пастаіць, набухне троху, не давала адразу есці...

Я ж і вайну троху помню, ой, елі во шчаўлю, нарвем во такі мяшок і пірагі з гэтага шчаўля пяклі, а панагледзелі во на балоце на асаке во такія шышачкі, дак бабушка нам сказала – унучачкі мае, нікому не кажыце, мы заўтра прыйдзем, і тады ў жорны малолі гэтыя шышачкі і шчавель тады прапарывалі, і мукі насыпалі і во елі.

У пядзесят дзевятым годзе я замуж шла, вяселле рабілі, раскажу – быў у мяне кавалер, пайшоў у армію, другога палюбіла (*смяецца*), ну вот самагонкі заварылі многа, две двесцілітровых бочкі завязлі, за ноч нагналі два бідоны, тады ж ужо зярно было, намалолі мукі ржаной, сахар

ня сыпалі, дарагой был, не было з чаго купляць, прарашчывалі зярно, каб троху солад паяўляўся, троху бульбы і тады гналі самагонку, рыбы налавілі, барана, помню, купілі, каравай куплялі, быў такі чалавек, умеў цвяты рабіць, у хлеб торкалі і красівай якой хустачкай абвязывалі, ну а тады гулялі, гармонь была, пяюць, ну так усе абыкнавенна. Маладуха я была, а ён – маладзён, тады так у нас казалі. Дваццаць шэсць гадоў толькі пражыла я з мужыком, добра жылі, ня буду казаць, дужа не пілі як цяпер, ні адной папіроскі ня скурыў, некурашчы быў.

Свякроў мяне не абіжала, хваліла, я ёй дужа памагала, хлеб раз спякла, дак такі добры палучыўся – яна на вяселле ехала да радні ў другую дзярэўню – дак цэлую буханку з сабой узяла. Хлеб расчынялі – вады, мукі, і тады каб укіс сам, нічаво не дабаўлялі, стаіць на печы, скацерачкай закрыты, і тады ён укіснец, а тады ў той дзежаццы, што ўчынялі, у той дзежаццы і мяшаеш лоўка, як замесіш, то свякроў, бывала, і хрэсцік на цесце паставіць. А мой малец любіў, падкрадзецца, адкрыець скацерачку і пальчыкам пад'есць гэтага цеста. А ў печ ставілі – была такая лапата дзеравянная, а ў печ падсцілалі калі-небудзь аіру, восенню – з капусты ліст, а калі-небудзь кляновы ліст. І як ужэ буханка круглая здзелаецца, так па краям такія ямачкі, узорчыкі такія, каб красівей было, і ставілі ў печ, раз у нядзелю пяклі, часы два дзяржалі – і заслонку заслоняць, і люшку заложаць, каб дух быў. А булкі я і цяпер к Паске пяку, у мяне грубачка такая, дак у грубаццы пяку булкі, цяпер лацвей – малака, дражжэй паложыш, а як месіш – яйцо паб'еш, сметанкі трошкі, таго-сяго, ізюм купляем у булкі.

Саладуху мама рабіла – накіпяціць ваду і насыпець ржаной мукі і паставіць у куточак такі на печы, ён цёпленькі, яно пракіснець, тады ў дзежачку хлебную, а тады пячэць таўчонік – бульбы напячэць, а тады мукі ржаной – і ў гарачую-гарачую печ, каб падсохла, і тады ён такі аж красны быў, і тады яшчэ гэтых таўчонікаў накідаець, і яны так плаваюць навярху, і такая ета саладуха ўкусная, что Божа, Божа... Раней не было этых мінералак усякіх, брусніц во ў лесе набяром, у печы пасушым, ды зальем во проста такога, несалоджанага, а тады як есці, дак буракі варылі і бурачным сокам засалоджвалі гэтыя ягады і елі, не цукровыя буракі, хоць і красныя, любыя.

Клёцкі рабілі з бульбы – начысціш бульбы, на тарку натрэш, на марліну адціснеш гэтае цеста лоўка, каб не развалівалася, а фарш любы, даўней машынкі не было, дак гэту цэлую сальную душу – торкалі туды цыбулькі, кміну і сала – цэлую сальную душу. А цяпер я ўлаўчылася – цэлую во такую цыбуліну ў цеста здзяру, тады не чарнеець. Цяпер бульба старая – тады будуць клёцкі чорныя як зямля, а як сатрэш на тарачку – аб'ядзенне – і пахне, і светлая, і такая прама янтарная клёцачка! І на

памінкі гатовілі, куцця, клёцкі, поліўка – эта тры абізацельных блюда. Сначала первым долгам, да гарэлкі, пака яшчэ чарку ня піць, нада тры разы куцці зачэрпнуць, а куццю з пярловых круп абізацельна, а цяпер у сталовых з рысавых круп і с ізюмам, а раньшэ – ні с чым, у вадзе пасалоджанай. А тады чарку падымаюць, ну і закусываюць. Пасядзяць-пасядзяць, а тады клёцкі, а ў канцы – поліўка. А поліўку – якая-небудзь костачка, ну і грыбы, і кміну сыпяць. А тады нада ж на дзевяты дзень і на саракавы памянуць. А год – многа не сабіралі, сваей сям'ёй памянуць. Цяпер больш п'юць, раньшэ па тры чаркі памянулі, і ўсё. Раней жа ў калхозе памагалі – была паложана гроб, мяса трыццаць кілаграм, і вянок, і музыку. Вот па майму мужыку так яшчэ было, а цяпер не так – даюць мільён і гуляюць у рэстаранах ці піцэрыях.

А пражонку рабілі – абыкнавеннага сала белага, ну і калбасы кусочкі паложаць, і ў печ, так яна там і жыр пусціць і сала ўмлееець, эта на Каляды, а ў пост кісель варылі аўсяны, мама натуральна квасіла. А я лімоначкі, а тады цыбуліну нада зжарыць і з посным маслам, так ідзець, так лоўка ў пост, я калі-небудзь працаджу адну эту вадзічку, хлоп'я, перад Паскай я во гэткую яду сабе раблю. А мак – во раней адна баба казала – радзіла во ў жытное, а мне ж нада жаць, а дзяцёнак малы, дак во пажмець-пажмець маку і к пупку паложыць. І дзяцёнак спіць, а баба жнець. Так было. І мак таксама таўклі, і малачко з яго выступіць, і бліны ў яго макалі.

Раней атмечалі Ражджаство Хрыстова, а тады ваду хрысцілі, а тады Грамніцы, а тады шчэ валачобнікі спявалі, што Новы гадочак павёў радочак, дажэ я яшчэ хадзіла, былі такія ў нас мужчыны – і на скрыпку ўмелі граць, і на гармоні ўмелі граць, я малая была ў тое ўрэмя, як толькі Паска – і пашлі валачобнікі ў каждую хату заходзяць і пяюць – Святое Раждзество папераду пайшло, Святое Крашчэнне ваду закрэсціла, Святое Стрэчанне – свечы асвяшчаюць, Святое Благавешчанне заворваюць, і все песні пад парадак пяюць, Святы Спас – рабочы час, там ужо ў аўгусце пяюць, усе ў парадачак пялі тыя мужчыны, а мы ззаду малыя бегалі, а ім наложаць у торбу – як-та: механошу – бобу калошу (*смяецца*), каму калбасу, самагонкі, каму што.

Я пашла ячмень жаць на агародзе свой. А ў мяне дзяўчына эта малая была, Люда, паследняя, цяпер ёй ужо сорак два гады, а тады баба Хадора прыходзіць у хату – а, якая ты жняя – дзіцё ў люльцы ляжыць малае, сейчас мы сажнем тваё, пазвала другую бабу, падгаварыла, во ўтрох мне ячмень гэты зжалі, а я пашла тады ў магазін, купіла віна, есці тут чаго-та прыладзіла, вакно расчынілі, і пяюць жніво гэтыя бабы мне. І ў калхозе зажынкі былі, я ўжо робіла, дак сказалі сярпы прынесці, у нас быў дужа добры прадсядацель Хамёнак, цяпер ён у Полацку заведаваець мукой на

хлебным недзе, ну дак накупляюць усяго – і арбузаў, і канфет, і пячэння, і мы пойдзем з сярпамі нажнем, і паставім бабку такую, у бабцы нада, каб было чатырнаццаць снапоў, а пятнаццаты наверх так во накрыць, а чатыры гэтых бабкі – гэта капа называлася, шэйсят снапоў, і агуркі як нашчыпем шэйсят гэта капа, ну дак во, былі зажынкі ў калхозе, і як лён, бывала, давядзём да парадку – тожа гулянкі спраўлялі ў калхозе, дужа лоўкі быў прадсядацель, во так во да дарогі два рулоны бумагі рассцелюць, плёнку, прадуктаў у сталовай наваруць – калбас, катлет, бульбы, кашы натаўкуць, пячэнне, канфет накупляюць – і чалавек сто дваццаць абсядзем, і гармонь іграець – весела было! Ня то што цяпер – напіцца ды ўкрасці ды дзе болей заробяць. А даўней так не было, выпівалі дак у празнік, а так во котам не качалісь. Добра жыць стала. Раней во квасу, да саладухі, да сок бярозавы. Мёд так елі, мой бацька тожа пчалавод быў. Дак прадавалі на грошы, а тут во сасед медавухай мяне ўгашчаў. Ну смашная такая, жоўценькая. А гэты год – я майскага сабе прыкупіла мёду, а іюнь, кажуць, адседзелі пчолкі, не работалі дужа, во дажджы і дажджы.

А бацька мой рыбу лавіў, так лавіў, нада ж было чым карміць сям'ю. Нас пяцёра дзяцей, і яны ўдваіх, і ягоная матка шчэ была, баба мая. Дак пойдуць утраіх, мой бацька плёў сам з нітак крыгу таку і тады нейкія палазы, аковываў яё, і тады з гэтай крыгай ідуць. Дзень робіць у кузні, а ноч ідзе рыбу лавіць, і наловіць рыбы – там і ляшчы, там і судакі, там і плоткі, і ракаў многа пападзецца, і як цяпер сом – раней звалі – калекарыбіна, усякай рыбы пападалася, ну а тады падзеляць на траіх – утраіх нада было хадзіць з той крыгай, вот падзеляць, а тады мама большую жарыла, а меншую тапаром насячэць у такім карытцы, начовачкі дзеравянныя, бульбы надзярэць і такіх сініх клёцак наварыць, дак і юшачка тая ўкусная і клёцачкі тыя смашныя, і во дзень ядзім.

Як за хлебам хадзілі, расскажу. Мы з сястрой цэлы дзень сабіраем ягады. А тады мама кашолку на плячо – бацька плёў такія бальшыя кашалі, і на базар прадаваць, на рубля чатыры стаканы, а калі пяць – калі які дзень выпадзець. Ну во прынясець грошы, тады мы ідзём увечара, і хоць мы ў ягадах былі, замораныя, упрыгаладзь, не наеўшыся, ідзем нанач у Лепель, каб вочарадзь заняць, каб заўтра ўтрам купіць хлеба. Ну вот хлеба нам прыйдзецца купіць ужэ пад абед, часоў пад адзінаццаць, Зіна буханку і я буханку. Многа нас дзеравенскіх хадзілі стадам цэлым. А хлеб пахнець! А нада ж цэлую буханку дамоў занесці. Не паспытаем, а есці хочацца... Пака дамоў не прынясем, мы не ядзім гэты хлеб. Тады гэты дзень мы атдыхаем, а назаўтра яшчэ ў ягады на два дні. Эта былі пяцідзесятыя гады, самае начала.

А ў пяцьдзесят другім мама мая бярэменная, нада радзіць. А я не знала, у чом дзела, мы былі ў ягадах з сестрой, а мама ў горад пашла, панесла гэтыя ягады на плячо. І сягоння радзіць ей нада. Прыходзім з ягад – Зіна на год старэйшая, разумнейшая, а я саўсім дурная, пабегла ўцякаць. Прыбегла, во тут радня жыла, баба Хадора – чаго ты прыбегла, унучка? – Мама нечага крычыць. А мне ўжо чатырнаццаты год быў, а я не знала, у чом дзела. А ідзі дамоў, у вас будзе ці дзяўчынка, ці мальчык. Прыхаджу – праўда, конь стаіць, дзеда Міколы, і баба Аўгіння ўжо пупа атрэзала, і ў бацькі во такая бутылачка гарэлкі, ужо выпіваюць, і мама ляжыць, і дзяўчыначка ляжыць во такая кукалка ў хаці. Во як было! І ягады прадала. І кажуць – а хай бы Лена пайшла ў бальніцу, там радзіла – а кашолку ж нада дамоў занесці. І цяпер гэта сестра мая, ёй ужэ шэйсят два гады, каторую радзіла.

А няго, танцы былі! Дзярэўня бальшая, а я яго і не знала, дзе ж я знала мальцаў гэтых. Ён на моры служыў пяць гадоў. Ну прышоў на танцы, нейкі таўсты, валасы длінныя, пінжак, касцюм там купіў. Ён мне расказываў, што пайшоў у Ленінград служыць, а прыйшоў аж з Владзівастока. І гляджу на танцах – раз прыгласіў танцаваць, другі раз, но дамоў не праважаець. А былі другія танцы, у другой хаце, па вочарадзі былі танцы, вот сягоння ў майго кавалера танцы, ён у сваёй хаце спраўляець, гарманіста нанімаюць за бутылку самагонкі, тады тую бутылку на дваіх, на траіх вып'юць, іграець, а мы танцуем, галошы наскрозь папрадзіраем, а танцуем! Полька, кракавяк, вальс, каробушка, падыспань, во такія танцы, танцуем да поту! А плацці што... не было ж у што дужа прыбрацца. Ну раз паехаў бацька ў Ленінград да сястры сваёй дваюраднай ды прывёз нам кусочак штапелю, дак адзін раз паясок беленькі, другі такі самы як плацце, а трэці была мода рамяні такія з пражкай. А тады варатнічок які беленькі прычэпіш, а плацце ж адно і тое ж... А насочкі купім дзецкія і тапачкі прарэзіненыя, парашком зубным пабелім на сонцы. А вечарам тыя тапачкі як лета, а зімой буркі і галошы. І кавалеры любілі нас і замуж бралі, а цяпер не знаюць, что адзець, што абуць! (*Смяецца.*) А раз п'яныя напіліся, два кавалера старых такіх біцца завяліся, ну пайшоў праважаць, і другі раз ён пайшоў, ну вот так пахадзілі мы з ім так гада паўтара мусіць, падружылі і ажаніліся во.

А яўрэі ў Лепелі жылі, тут у дзярэўні не было, яны харошыя былі, яны дужа цанілі во гэтыя ягады чорныя смароды, яны, кажуць, дужа карысныя. А цэрква ў нас Сергія Раданежскага, і яго Сяргей завуць, і ў яго дзень раждзенія васьмога акцябра, і мы ўсегда атмячаем. Прыезжаюць бацюшкі з райна, з Чашнік, з Віцебска. Дзяды атмечаем. Наварым поліўкі, куцці, занясем пячэння, вафлі, у царкве паложыш на сталы. А да Радаўніцы ўберам усе, прыберам, а тады ходзім на кладбішча.

Як маладая была, то ў грыбы часта хадзіла, і лісічкі, а тады белыя, і насушыш, і наварыш, і ў поліўку. Сушоныя грыбы эта дужа добра. Мачылі, клалі кропу, солі, часначку. Кравянку рабілі. Я дык не любіла, а людзі рабілі. Заб'ем кабана, мужыкі свае білі, галаву атразаюць, а тады сала – самае таўстое, у яшчык, соллю засыпеш. А тады зверху і снова соллю. І тады да новага не куплялі, елі свае сала. Калбасу дзелалі, цэлы шост навешаем – двенаццаць пар, шэснаццаць пар, павісяць, а тады на чардак, калі нада ці якія госці – калбасы, ці печанеўкі, нажамі крышылі сала, і кішкі чысцілі, очэнь укусна, запякалі з бульбай, жоўценькая, укусная, Бог знаець якая! І халадзец рабілі – ногі, рогі, капыты, самая падхадзяшчая вешч, сцюдзень гаварылі. Я і сечас – сама выгадна купіць курыцу, грудку аддзельна, кумпячкі аддзельна, а тое ўсе ў каструльку, правару, і тады ён жыдкі, калышацца, але ж палучыцца халадзечак такі, як я адна, то на два разы добра пад'ем. Я раней-то карову дзяржала, а цяпер як з каровай расталася, то і казу не дзяржу, на халеру яна мне, то пайду куплю літар малака, смятаны…

А дзяцей калі без мужыка радзілі, «бонкарды» ў нас называлі. А адносіліся добра, яны ж такія самыя, які і ўсе дзеці, роўныя. У нас во дзеўкі, як немцы стаялі, у валасы прыколачкі с цвятамі торкалі, стараліся ім панравіцца, заўлякалі, наберуць букеты цвятоў, калі сірэні, геаргіны, ідуць ужэ, каб немцы іх троху прымецілі. Сваі ж ужэ пашлі на вайну кавалеры. І адна дажа і радзіла. Пабаялася, на агародзе закапала. Немцы тут стаялі, а як ужо вайна канчалася, баба нас с акопа вывела, посцілкі нам пасцеліла і стагнаць сказала – падумаюць, што хворыя, і не чапалі, зматалі свае правады і пайшлі, мы з тых правадоў патом каралі сабе дзелалі (*смяецца*). Маю сястру любіў нейкі немец, падзяржаў на руках і даў длінную канфеціну, і аднажды далі ў каробке як з-пад обуві, салодкіх-салодкіх пярловых вараных круп, ой эта был пачастунак Бог знаець які добры…

Казалі, што на Тройцу русалка бегаець, дак дзеці баяліся. Дужа этага я не знаю, эта ўжэ як дзвесце гадоў назад было. У цэркаві во бацюшка як кадзідлам махаець, дак некаторыя кажуць – мне дрэнна стала, я выйшла с хаты. А я кажу, дак эта ж вы чараўнікі, як вы вышлі з хаты, эта ж бацюшка чарцей адганяець, кажуць – баіцца, як чорт ладана, эта ж ад ладана чэрці ўцякаюць. Казалі, што былі раней чараўнікі. Во еслі карова малака не дасць ілі б'ецца. Кажуць, сглазіць можна – эта бываець ад таго чалавека, это ўжо я знаю точна – кажуць, нельзя ад грудзі атнімаць дзіцёнка, а патом апяць даваць, нада атняць і болей не даваць, нада ўжэ ўняць неяк этага дзіцёнка, а то будзе глаз нехарошы, то ён ужэ зглазіць можэ – яго, кажуць, маці два разы атнімала, то ён зглазіць. Вот раз як было, раскажу ў парадак. Аддзялялася я ад свекрыві сваей, ей асталася

цялушка і карова старая, а нам маладую далі, і пайшла яна страчаць карову, падбегла – кароўка мая, у цябе слёзкі коцюцца, і так гладзіць яе па ліцу, ці па мордаццы па ейнай, ну я прыгнала кароўку, а хазяін мой на рабоце быў, я падхадзіць даіць яе – а яна нагой б'ець, мучылася я, мучылася – не даецца, і яго нету, каб спутаць яе ці што, пайшла я к бабе Матроне, а там мой быўшы кавалер пытаецца – ці ты к маёй бабе ідзеш, а я кажу: як трывога – усе да Бога. Ну вот заплаціла я два яйцы ёй, яна пашаптала, і пака мой хазяін прышоў, я карову падаіла. Дак ці яна сама ўжо асвоілася, сцішылася, ці той зглаз памог. Вот такі случай быў. Была ў нас такая бабушка Ульяна, насілі к ёй дзіцёнка, як іспуг быў, во дажэ мая ўнучка, вадзілі, малітвамі пашэпчэць. А мяне, я помню, вадзілі, я ўжо парадачная была, гадоў шэсць – была такая баба Аўгіння, яна нам пупы ўсім атразала, была за бабу нам, бабіла нас, тожа ўмела шаптаць. А яшчэ бывала з вайны інфекцыі ўсякія, як дзе круг які паявіцца ці на ліцэ нешта шалушыцца – дак як конь пройдзець, і як астанецца, трэба капытком памазаць ілі жэ костку найці на полі прашлагоднюю, памазаць. Травамі лячыліся. Гарляначкі траву давалі, як прастудзілся, маць-і-мачаха ад кашля, завецца і цьмян і бяссмертнік, такая трава.

Первы дзяцёнак у мяне быў спакойны, добры, а другі да года не даваў мне спаць – і плакаць не плачэць, і ня спіць – пашавеліцца, выцягваецца, крэхчацца, і ня спіць, а я жыла шчэ ў свекрыві. Загадала мне – ідзі к возеру, назбірай ракушак, ну я пашла, а як укінула ў ваду, вада стала гразная, як гэта дзіцёнка ў такую ваду лажыць? Свекроў кажа – лажы! Жыў будзець! Ну ўкупалі, дак я не знаю, ці памагло, ці не памагло. У бальніцу абрашчалася, сказалі савяршэнна рабёнак здаровы, а што неспакойны, дак хто яго знаець.

Адзін быў у нас у дзярэўні, дужа-дужа даўно, я на від дажа помню, Карпачка звалі яго, казалі, што ён быў чараўнік, а я не знаю, ці чараваў ён каго, ці не. Можа, каму мяжу перашоў, но гаварылі, што быў чараўнік у дзярэўні. А раньшэ было многа – за мяжу сварыліся, ругаліся, заараў спарней трошку ці на полі сена каму дадуць луччэ шнурок адкасіць, сварыліся дужа, ругаліся, біцца то не біліся. Кралі в аснаўным у калхозе, а ў людзей то эта цяпер п'яніцы, каб напіцца. Цяпер жа жыць дужа добра, как мне дак рай, я ніколі так добра не жыла, як цяпер. Дзяржала карову, пакуль з-пад каровы магла ўстаць, пакуль малако магла вынесці ў хату, як семдзесят споўнілася, дак аддала карову. У нас на вуліцы ўжэ не аднэй каровы не асталося. Мужчыны паўміралі, а бабы пастарыліся. І ў Забалацці там нікаго жывога не асталося. І калхоз аб'едзінілі – і Ворань, і Заазер'е, і Дзяньгуб, эта ўсё былі разныя калхозы.

Раней на бацьку казалі тата, на матку – мама, на хросную – матуся, на хроснага – татусь. А свякроў нада мама называць, а цяпер завуць па

отчаству, і свёкра тата нада звацьь. Як прышоў ка мне жыць – то прымак, а я пашла к яму жыць – я нявестка. Прымакам дак яшчо і гадзілі, мне дак так свякроў не гадзіла, шчэ была і залоўка ў мяне, мужыкова сястра, яе замуж ніхто не браў, дак свякроў не хацела, каб я к ім ішла жыць. Цяжка дужа было жыць, ну але ж не ругаліся. На старшых так троху па отчаству казалі, як у майго мужыка тры браты, дак яны мае дзеверы, а я іхная братавая. А сястра мужа – я ей брацiха, а яна залоўка.

Як у новую хату – то ката ўпускалі, хазяін заходзіў. Або курыцу, вот і сечас магазін у Лепелі аткрывалі, сама відзела – усадзілі белую курыцу, пайшла па магазіну (*смяецца*). Нам хату строіў мужык, і раднёй сабіраліся, талакою, як пастрояць, то і наваселле троху спраўляюць. Памагалі адзін аднаму, талокамі строілі, сначала пагібшаму, во тут баба жыла, усе крэдзіт плаціла. А аднаго разу прышла – пячэнне дзецям дае, ані кажуць – аткуда, а яна кажа – прасцілі крэдзіт, так ат радасці і яна плакала, і дзеці плакалі. А сечас паўміралі ўсе, чужыя папрыязжалі жыць.

Запісана ад Тухта Валянціны Аляксандраўны, 1938 г. н., в. Юркоўшчына Лепельскага р-на Віцебскай вобл., 14.07.2014.

ДАДАТАК 2

ФОТАМАТЭРЫЯЛЫ З ЭТНАГРАФІЧНЫХ ЭКСПЕДЫЦЫЙ



Санькові̌ч
Алена Іванаўна
каля печы.
Капыльскі р-н,
в. Семежава, 2012 г.



Вячэра
на вясеннія Дзяды
ў Лунінецкім павеце



Святочныя стравы.
Іванаўскі р-н,
в. Моталь, 2009 г.

Традыцыйныя стравы.
Іванаўскі р-н,
в. Моталь, 2009 г.





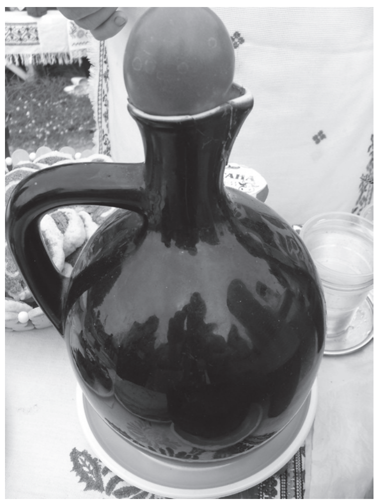
Традыцыйныя стравы.
Капыльскі р-н,
в. Семежава, 2013 г.

Хатні сыр.
Іванаўскі р-н,
в. Моталь, 2000 г.





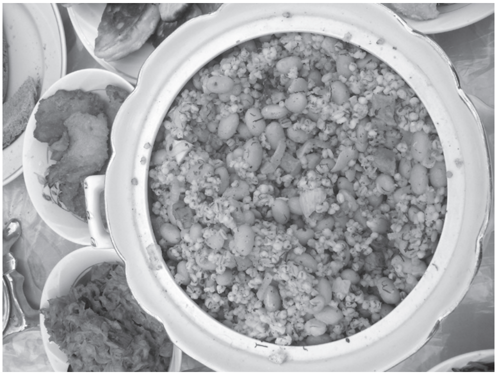
Капуста тушаная.
Камянецкі р-н,
в. Дзмітравічы, 2005 г.



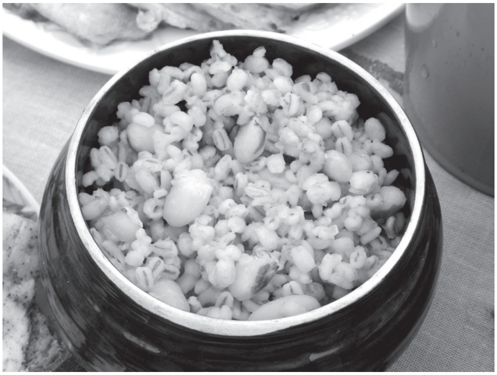
Наліўка.
Іванаўскі р-н,
в. Моталь, 2009 г.



«Пянёк».
Кобрынскі р-н, сядзіба
«Палескія традыцыі», 2011г.



Панцак.
Іванаўскі р-н,
в. Моталь, 2012 г.



Панцак.
Іванаўскі р-н,
в. Моталь, 2013 г.



Дранікі.
Іванаўскі р-н,
в. Моталь, 2011 г.



Вараная бульба
ў мундзірах.
Іванаўскі р-н,
в. Моталь, 2012 г.



Парэзанае сала
з прыправамі.
Іванаўскі р-н,
в. Моталь, 2011 г.



Тонкія бліны.
Салігорскі р-н,
г. п. Красная Слабада,
2013 г.

Хлеб.
Карэліцкі р-н,
сядзіба «Свіцязянка»,
2014 г.





Кубелец
для захоўвання сала.
Капыльскі р-н,
в. Семежава, 2012 г.



Хатняя каўбаса.
Іванаўскі р-н,
в. Моталь, 2011 г.



Хатнія каўбасы.
Капыльскі р-н,
в. Семежава, 2012 г.



Хатняя каўбаса.
г. Глыбокае, 2013 г.



Вясельны каравай.
Іванаўскі р-н,
в. Моталь, 2009 г.



Выпечка хлеба
ў хатняй печы.
Іванаўскі р-н,
в. Тышкавічы, 2010 г.



Вясельны каравай.
Іванаўскі р-н,
в. Моталь, 2011 г.



Прыгатаванне шышак
для вясельнага каравая.
Іванаўскі р-н,
в. Тышкавічы, 2010 г.



Макацёр.
Астравецкі р-н,
в. Гервяты, 2011 г.

ЗМЕСТ

Навуковае выданне

Навагродскі Тадэвуш Антонавіч

ЭВАЛЮЦЫЯ ТРАДЫЦЫЙ ХАРЧАВАННЯ БЕЛАРУСАЎ У XIX–XX стст.

Адказны за выпуск *А. А. Лагвіновіч*

Мастак вокладкі *Т. Ю. Таран*
Тэхнічны рэдактар *Т. К. Рамановіч*
Камп’ютарная вёрстка *Н. І. Бандарчык*
Карэктар *Л. С. Мануленка*

Падпісана да друку 29.06.2015. Фармат 60×84/16. Папера афсетная.
Друк афсетны. Ум. друк. арк. 14,18. Ул.-выд. арк. 15,3.
Тыраж 100 экз. Заказ 531.

Беларускі дзяржаўны ўніверсітэт.
Пасведчанне аб дзяржаўнай рэгістрацыі выдаўца, вытворцы,
распаўсюджвальніка друкаваных выданняў № 1/270 ад 03.04.2014.
Пр. Незалежнасці, 4, 220030, Мінск.

Рэспубліканскае ўнітарнае прадпрыемства
«Выдавецкі цэнтр Беларускага дзяржаўнага ўніверсітэта».
Пасведчанне аб дзяржаўнай рэгістрацыі выдаўца, вытворцы,
распаўсюджвальніка друкаваных выданняў № 2/63 ад 19.03.2014.
Вул. Чырвонаармейская, 6, 220030, Мінск.
